sale&pepe

SALEPEPE.IT
OTTOBRE 2017



Spaghettoni con ragù, funghi, olive e ricotta
pag. 43

SPAGHETTI E SPAGHETTINI sapore quotidiano e interpretazioni creative **PORCINI** rustici e preziosi celebrano l'autunno **ARROSTI DI VITELLO** grandi secondi che non passano di moda **BREAD PUDDING** dalla Gran Bretagna golosi dolci con il pane

IN EDICOLA IL 23 SETTEMBRE 2017 Poste italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, DCB Verona - Anno 31 - Mensile

GRUPPO MONDADORI

HOME MADE WITH LOVE

In Tescoma siamo grandi fan del "fatto in casa", con ingredienti freschi di stagione e a km zero. E tu sai resistere alla tentazione di preparare un piatto genuino, fatto con le tue mani? Basta aprire la dispensa e lasciare spazio alla creatività. Agli utensili pensiamo noi: nel nostro assortimento di oltre 2.500 prodotti troverai un'infinità di accessori di cui non potrai più fare a meno per preparare dai piatti di tutti i giorni ai menu per le grandi occasioni. In Tescoma abbiamo tutti gli ingredienti giusti per le tue ricette.





cuoci riso
PURITY
MICROWAVE
art. 705018

della stessa linea:



vaporiera	pentola multiuso	cuoci patate	cuoci pasta
art. 705010	art. 705014	art. 705022	art. 705026

tescoma®

la passione in cucina.



CUCINA A MICROONDE

CON TECNOLOGIA nanocare™

Tutti gli accessori della linea Purity Microwave sono prodotti con l'esclusiva tecnologia NanoCare™ che modifica i polimeri conferendo loro caratteristiche uniche: cucina piatti leggeri e saporiti, senza aggiungere grassi in cottura, in poco tempo e in recipienti perfettamente igienici.

purity è...

RIVOLUZIONARIA
antibatterica, non assorbe odori e colori dei cibi

ECONOMICA
la cottura a microonde è più veloce e conveniente rispetto a quelle tradizionali

ECOLOGICA
per lavare i recipienti basta risciacquarli sotto acqua corrente, non servono detersivi

AMA LA NATURA
riducendo l'uso di detersivi e i lavaggi in lavastoviglie, proteggi la natura

COMPLETA
tanti prodotti con funzioni diverse per preparare tutti i piatti che vuoi, dal risotto ai muffin!

cuoci uova al tegamino **art. 705030**

cocotte **art. 705034**

coperchio multiuso **art. 705050**


DUCHESSALIA®
SANTO STEFANO BELBO
BARBARESCO
DUCHESSALIA®
SANTO STEFANO BELBO
BARBARESCO
D.O.C.G.
2013
Dalla grande tradizione vinicola italiana, nascono vini che esprimono gusti e profumi del passato, emozioni di una terra unica e sempre generosa
PRODOTTO IN ITALIA
www.duchessalia.it
NOBILI VINI DEL PIEMONTE®
sinergia

SOMMARIO

OTTOBRE 2017









salepepe.it
Ricette, videoricette, news e contributi speciali sul nostro nuovo sito

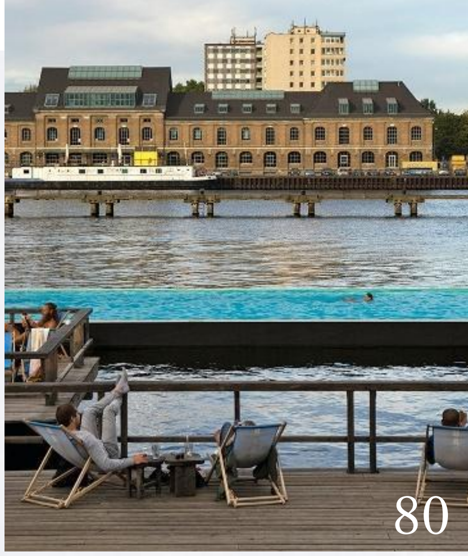
Sale&Pepe è social!
Siamo su facebook.
Seguiteci anche su twitter e instagram: @salepepe_it per scambiare idee, ricette e foto con la redazione e i lettori più appassionati.

La nuova app di Sale&Pepe
Scaricate l'applicazione dall'Apple Store per sfogliare la rivista direttamente sull'iPad.

Indice delle ricette e indirizzi a pagina 6

Scuola

Rubriche



80



100

Hanno collaborato con noi a Ottobre



AGIE
Promessa dell'indutria tessile, laureato in economia e commercio, si è avvicinato al cibo per un incontro imprevedibile. Oggi è il patron della Ravioleria Sarpi di Milano, premiata nel 2016 dal Gambero Rosso come miglior Street Food in Lombardia. A pag. 65



ANTONIO CHEMELLO
Presidente del gruppo ristoratori della Confraternità del Baccalà alla Vicentina, chef e patron della Trattoria del Palmerino di Sandrigo, ci svela vita e miracoli di un pesce eclettico ed eccellente, oltre che dello storico piatto cui dà vita in Veneto. A pag. 122

ANTONIO MELLINO
Lo chef stellato del ristorante Quattropassi di Nerano (NA) ci racconta le caratteristiche del Limone di Sorrento Igp e di come impiega questa profumata eccellenza in cucina. A pag. 32



INDICE
LE RICETTE DI OTTOBRE 2017

ANTIPASTI, FOCACCE, PANINI E TORTE SALATE

PRIMI

SECONDI

CONTORNI, VERDURE E SALSE

DESSERT E BEVANDE

INDIRIZZI

- **100fa**, www.100fa.it
- **A tutta birra**, www.atuttabirra.com
- **Alessi**, www.alessi.com
- **Asa Selection**, distr. da Merito, www.merito.it www.asa-selection.com
- **Au Maison**, www.aumaison.dk
- **Birramia**, www.birramia.it
- **Bormioli Rocco**, www.bormiolirocco.com
- **Broste Copenhagen**, www.brostecopenhagen.com
- **Colombini Manufatti**, www.colombinimanufatti.com
- **Fasano Ceramiche**, www.fasanocnf.it
- **Fiskars**, www.fiskars.it
- **Forme di Farina**, www.formedifarina.eu
- **Giove Lab.**, www.giovelab.it
- **Hk Living**, www.hkliving.nl
- **KH Würtz**, www.khwurtz.dk
- **Krups**, www.krups.it
- **laRinascente**, www.rinascente.it
- **Le Creuset**, www.lecreuset.it
- **Lene Bjerre**, www.lenebjerre.com
- **Livellara**, www.livellara.com
- **LSA International**, distr. da Maino Carlo, www.mainocarlo.it - www.lsa-international.com
- **Madame Gioia Home**, www.madamegioiahome.it
- **Mepra**, www.mepra.it
- **Once Milano**, www.oncemilano.com
- **Opinel**, www.opinel.com
- **Orissa**, www.orissa.it
- **Paderno**, www.paderno.it
- **Petali**, tel 02 5464976
- **Puebco**, www.puebco.it
- **Quid Mi Bar**, in vendita online su www.amazon.it
- **RA.BA.MA.**, www.susj.it
- **Rina Menardi**, www.rinamenardi.com
- **Risani Marmi Milano**, www.risanimarmi.it
- **Sambonet**, www.sambonet.it
- **Serax**, www.serax.com
- **Sodastream**, www.sodastream.it
- **Spiegelau**, distr. da Künzi, www.kunzi.it
- **Stamperia Bertozzi**, www.stamperiabertozzi.it
- **Studio Arhoj**, www.arhoj.com
- **Tescoma**, www.tescomaonline.com
- **TVS**, www.tvs-spa.it
- **Virginia Casa**, www.virginiacasa.it
- **Zara Home**, www.zarahome.com



SIME PHOTO

Torna Garda con Gusto

UN APPUNTAMENTO GOLOSO CHE VEDRÀ ANCHE LA PRESENZA DI SALE&PEPE, TRA ASSAGGI, ACQUISTI E SHOW COCOKING

Dopo il successo oltre le attese raggiunto nel 2105 e nel 2016, si accendono i riflettori sulla terza edizione di "Garda con Gusto - Carne Salada &Co.". Una straordinaria manifestazione enogastronomica, che si terrà dal 3 al 5 novembre a Riva del Garda (TN) portando in scena tutte le eccellenze territorio: oltre alla carne salada, prima attrice dell'evento, il rinomato olio extravergine d'oliva, il broccolo di Torbole, il pesce del Lago, le verdure della Val di Gresta e molto altro. Prodotti di antica tradizione che sarà possibile scoprire, assaggiare e acquistare nelle aree del Palameeting e del Palavela. Sabato 4 novembre, in particolare, è attesa al Palameeting la partecipazione di Sale&Pepe, con interviste a produttori e autorità locali tenute dal direttore del giornale, Laura Maragliano: una social repoter effettuerà le riprese dei vari momenti della giornata.
Info: gardatrentino.it /gardacongusto





Tra passato e futuro: a "Garda con Gusto" i prodotti della tradizione partecipano ai piatti dell'era 2.0.

Seguiteci sul canale facebook **saleepepemagazine** per la diretta streaming (il 4 novembre) e sul sito **www.salepepe.it** per il reportage finale interamente dedicato a "Garda con Gusto."



LA NEWS PIÙ LETTA

Quando la passione per la corsa si abbina a quella per l'alimentazione, si guadagna in salute e benessere. A questi due grandi piaceri è dedicato l'articolo più cliccato del nostro canale news. Il lettore scopre cosa è meglio mangiare prima dell'allenamento; come combinare carboidrati e proteine e, in più, tanti consigli pratici per nutrirsi e idratarsi senza appesantirsi anche durante e dopo la corsa.





SPECIALE HALLOWEEN

Non solo zucche! Per i golosi che vogliono festeggiare Halloween sul nostro sito abbiamo preparato uno speciale dedicato a dolci e finger food da servire la sera del 31 ottobre. Cappelli da strega al cioccolato, mele "avvelenate", muffin con i ragnetti e torta con i fantasmi sono solo alcuni esempi: la scelta è vasta. E così, per la giornata del dolcetto o scherzetto, oltre a intagliare le maxi zucche per le classiche lanterne, grandi e piccini si possono dilettare ai fornelli e deliziare gli amici.

Ricette in un clic

TANTI PIATTI SAPORITI E SFIZIOSI, MENU PER TUTTI I GIORNI E POI IDEE PER FESTEGGIARE, NEWS E APPROFONDIMENTI

di Barbara Roncarolo



LA PIÙ AMATA

Gli involtini di verza (foto) sono ideali quando iniziano i primi freddi. Seguendo la ricetta step by step del nostro sito, cucinarli è semplice. Si fa un composto ben amalgamato con carne macinata, aglio, prezzemolo, formaggio, pangrattato e uovo, si formano tante polpettine, si avvolgono in foglie di verza lessate e si cuoce il tutto con pezzetti di pancetta, sfumando con un po' di vino bianco.

VELOCI, ELEGANTI E DI STAGIONE

Porcini, finferli, chiodini, pioppini e champignon sono i protagonisti della top ten con i primi piatti con i funghi che trovate sul nostro sito. L'idea è di proporre ricette sfiziose per regalarsi una cena speciale anche all'ultimo minuto. Dalle tagliatelle ai funghi porcini fino ai finferli al bacon, tutti i piatti sono semplici e veloci da preparare. E così si portano in tavola i migliori sapori del bosco, anche senza essere chef provetti.





STINCO ALLA BIRRA

Il segreto di questo secondo saporito, che tanti piace ai nostri follower, è nella cottura lunga e nella marinatura. Lo stinco si lascia insaporire con pepe, noce moscata, cannella, aglio e birra. Si sgocciola, si rosola bene e poi si cuoce in forno per circa 2 ore, irrorando di tanto in tanto con la marinata.

AMO ESSERE BIOLOGICO

AMO ESSERE BIOLOGICO

è la linea Eurospin di prodotti
da Agricoltura Biologica
dedicata ai consumatori
sensibili ai temi della
salvaguardia delle risorse
naturali, della biodiversità
e dell'utilizzo di pratiche
ambientali sostenibili.
Una serie di specialità,
dai cereali alla pasta,
dalle uova ai prodotti
da forno, certificate
secondo le norme europee
e prodotte nel rispetto
dell'uomo e dell'ambiente.







in esclusiva da

EURO Spin

LA SPESA INTELLIGENTE

vieni a scoprire la linea completa in punto vendita



La vite proibita

DALL'UVA CHE È VIETATO USARE PER FAR VINO NASCE UNA STRAORDINARIA FOCACCIA CONTADINA. UN DOLCE PERFETTO DA PORTARE IN TAVOLA IN AUTUNNO INSIEME A TANTE BONTÀ OTTOBRINE

ritratto di Michele Tabozzi, foto delle ricette di Francesca Moscheni, in cucina Antonella Pavanello



Laura Maragliano

Ho sempre avuto un debole per l'uva fragola, dal sapore così dolce e aromatico, e qualche rara volta mi è capitato anche di assaggiarne una varietà bianca buonissima. D'altra parte quest'uva, per uno strano destino, può solo comparire sulla tavola, non si può vinificare (anche se qualcuno di nascosto lo fa). Lo stabilisce un regio decreto del 1931 e una legge del 1987 rincara la dose prevedendo una multa salata per ogni quintale di mosto o di vino prodotto con uve di vitigni diversi da quelli della *vitis vinifera*. Già, perché l'uva fragola è il più antico vitigno americano presente in Europa. Essendo molto resistente al freddo e alle malattie, la sua coltivazione fu propagata per combattere la fillossera, che alla metà dell'Ottocento colpì le viti di tutta Europa. Da qui, il regio decreto, emanato a epidemia finita, per evitare di veder soccombere la vite europea a vantaggio di quella americana. A ricordo dell'importanza che ha avuto nella vita contadina, il dolce grappolo è festeggiato ancora oggi in molte sagre, per esempio nel novarese, in provincia di Latina e non solo. A 30 chilometri da casa mia c'è quel piccolo gioiellino lombardo che è Crema, qui tutti gli anni a settembre la storia dell'uva fragola si mischia con quella della torta "Bertulina", alla quale è dedicata una festa con tanto di gara a chi la realizza meglio. Secondo alcuni il suo nome deriverebbe da due contadini, padre e figlio, Bertoldo e Bertoldino, oppure sarebbe stata l'invenzione di due arcigne sorelle (un po' zitelle) di Trescore Cremasco, soprannominate "Benedète" che non avendo un marito che le mantenesse sbarcavano il lunario con la loro panetteria dove producevano un dolce rustico di nome Bertolina. Anche le ricette sono molteplici, ogni famiglia ha la sua, ma l'origine è sicuramente quella di una focaccia con l'immancabile ripieno di uva fragola. Oggi c'è chi aggiunge un bicchierino di liquore, chi zucchera la superficie, chi la fa meno dolce, chi usa la pasta frolla, chi adopera il burro e non l'olio. Addirittura qualche anziana signora racconta che la torta aveva un sapore migliore usando l'olio in cui era stata soffritta la cipolla. Se vi capita di passare per Crema in questo periodo, lungo via Mazzini, tra eleganti negozi trovate la storica pasticceria Dossena: qui la "Bertulina" in versione elegante e con il suo ricco di ripieno di uva fragola fa bella mostra di sé. Vi consiglio di portarvene a casa una. Come dolce souvernir.

Così buona, così facile

Questa deliziosa focaccia dolce, ideale per una tavola autunnale di formaggi e affettati o come merenda, è davvero semplice e veloce da preparare: si mescolano i pochi ingredienti in un'unica soluzione e si passa alla cottura. State solo attenti a non rompere gli acini al momento di aggiungerli all'impasto: lo bagnerebbero eccessivamente.





1



2



3

TORTA BERTULINA

PER 8 PERSONE
400 g di farina - 150 g di zucchero - 100 g di burro - 1 uovo - 200 ml di latte - 300 g di uva fragola - 1 bustina di lievito per dolci - sale

● **1** Fate fondere il burro in pentolino a fuoco dolcissimo. In una grossa ciotola miscelate la farina con il lievito, lo zucchero e un pizzico di sale. Quindi unite l'uovo, il burro fuso e il latte poco alla volta: mescolate con un cucchiaio di legno o una spatola di silicone per evitare la formazione di grumi.
● **2** Accendete il forno a 200°. Sgranate l'uva, lavate gli acini, asciugateli e incorporateli delicatamente all'impasto senza rompere gli acini.
● **3** Foderate uno stampo di 22-24 cm di diametro con carta da forno bagnata e strizzata e trasferitevi l'impasto. Cuocete la torta in forno caldo per 40 minuti circa finché la superficie sarà gonfia e dorata: inserite uno stuzzicadenti al centro e verificate che sia asciutto, altrimenti proseguite la cottura per qualche minuto.

Ricetta fornita dalla nostra food stylist Antonella Pavanello, la cui mamma, Tullia Gabriella Fusari, era di Offanengo (Cremona).

Panna cotta ai piselli e finferli nel bicchiere

Un antipasto creativo, che si può preparare anche con largo anticipo, ideale per una cena con amici. Cuocete al vapore 200 g di pisellini surgelati per 5/7 minuti. Mettete a bagno in acqua fredda un foglio di gelatina di 5 g. Scaldate 200 ml di panna con una presa di sale, unite la gelatina strizzata e fatela sciogliere mescolando. Condite i piselli con sale, pepe e un po' di menta tritata e mescolatene metà (oppure frullateli) con la panna. Lavate 200 g di pomodorini, tagliateli a pezzetti, conditeli con poco aceto balsamico, sale, pepe e basilico a julienne e distribuiteli in 4 bicchieri. Aggiungete la panna con i piselli e i piselli rimasti e mettete in frigo. Pulite 200 g di finferli, lavateli, asciugateli e tagliate a pezzetti i più grandi. Tritate un scalogno e fatelo appassire in padella con un filo d'olio. Unite i finferli e cuoceteli a fiamma viva per qualche minuto. Salateli, pepateli e profumateli con un po' di basilico. Ripartiteli nei bicchierini e servite.



Colorati e profumati, i frutti e gli ortaggi d'ottobre sanno esprimersi in rustiche ricette di tradizione quanto in preparazioni di anima raffinata



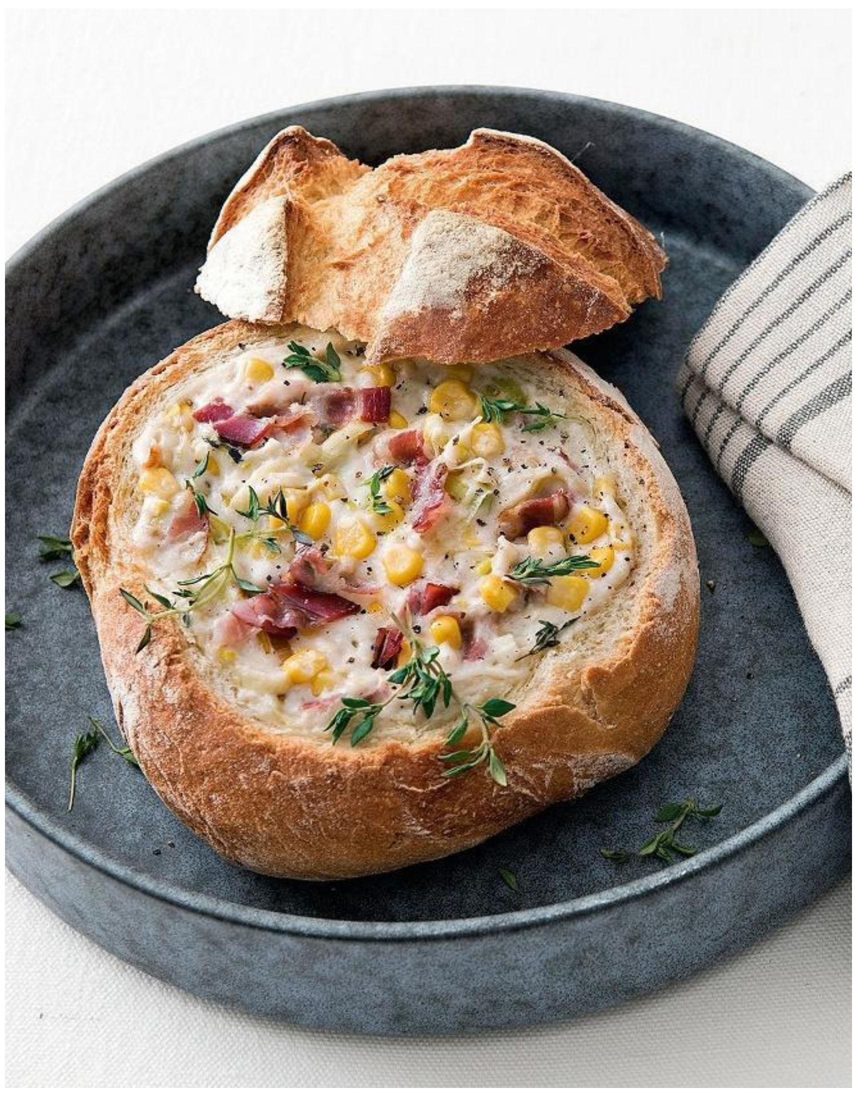
Deliziose tegoline al cioccolato

A merenda, dopo cena, per un improvviso calo degli zuccheri… Sono facilissime da realizzare e più golose dei biscotti ricoperti. Preparatele per tempo: hanno bisogno di 3 ore di riposo per rapprendersi. In una ciotola miscelate 60 g di farina con 40 g di cacao, un pizzico di lievito e 2 pizzichi di sale. A parte mescolate 15 g di burro fuso con 1 albume grande e 30 g di yogurt greco. Unite 5 cucchiai di miele e poi incorporate con una frusta 1/3 del mix di farina, 1 cucchiaio di latte, un altro terzo di farina, un altro cucchiaio di latte e l'ultima parte di farina mescolando il minimo indispensabile. Stendete l'impasto a uno spessore di 3 mm su una teglia foderata con carta da forno, spolverizzate con 25 g di cioccolato fondente tritato grossolanamente e cuocete a 150° per 15-17 minuti. Lasciate riposare per 3 ore e spaccate la tegola in tanti pezzi irregolari.



Golosa pagnotta ripiena ai formaggi, porro e pancetta

Serata di pioggia, cena informale, pranzo in campagna? Se serve un'idea golosa, divertente e magari semplice da preparare, ecco la soluzione. Procuratevi un pane d'Altamura da 500 g, privatelo della calotta e svuotatelo. Tritate la parte bianca di un porro e 50 g di pancetta a fette e rosolateli in una padella antiaderente con 4 cucchiai di olio. Dopo qualche minuto, quando i porri saranno teneri e la pancetta croccante, spolverizzate con 2 cucchiai rasi di farina, mescolate, salate e pepate. Bagnate con 3-3,5 dl di latte versato a filo e fate addensare la besciamella per qualche minuto. Trasferitela in una ciotola e unite 150 g di mais in scatola sgocciolato e sciacquato, qualche fogliolina di timo e 100 g di formaggi misti grattugiati (grana, emmentaler, fontina, provola). Mescolate bene e trasferite il composto nel pane. Richiudetelo con la calotta, avvolgetelo con un foglio di alluminio e infornatelo a 180° per 50 minuti. Togliete il pane dal forno, fatelo riposare 10 minuti, privatelo dell'alluminio e disponetelo al centro di una tavolata di 6 persone: inizialmente ogni commensale preleverà il ripieno utilizzando un pezzetto di calotta, poi potrete suddividere il pane in spicchi e servirli nei piatti.



Latte alla camomilla e lavanda

Confortante, profumato, è una coccola meravigliosa prima di dormire. Per 2 tazze, scaldate 450 ml di latte portandolo al limite del bollore (ma senza farlo bollire propriamente). Spegnete il fuoco e aggiungete 1 cucchiaio di fiori di camomilla (o 2 bustine) e 2 cucchiai di fiori di lavanda. Lasciate in infusione per 5 minuti, quindi filtrate il latte e versatelo nelle tazze. Per dolcificare, benissimo il miele di acacia o un millefiori.


Dal campo
alla bottiglia.
Il segreto
di tanta bontà
è accorciare
le distanze.
Pomì
PASSATA
DI POMODORO
fresca, densa e profumata
700g
RACCOLTA A
DISTANZA MEDIA
DI CIRCA 50 KM
DALLO STABILIMENTO
PROCESSO DI
LAVORAZIONE
CONTROLLATO E
CERTIFICATO
SOSTENIBILITÀ
DEI PROCESSI
PRODUTTIVI E DI
TRASFORMAZIONE
STRUMENTI
DI TRACCIABILITÀ
EVOLUTA


Riscopri il gusto della pasta fatta in casa con Philips Pasta Maker
PHILIPS
Fare la pasta fresca fatta in casa non è mai stato così semplice!
Con Philips Pasta Maker Viva combini ingredienti freschi e genuini, per creare ogni volta la ricetta che desideri.
Tu inserisci solo gli ingredienti, la macchina per la pasta farà il resto.
www.philips.it/cucina
innovation + you
PHILIPS
135mm
Completamente automatico
Dimensioni compatte: Largo solo 13.5 cm
Philips Pasta Maker
Viva collection
PHILIPS



VEG PER TUTTI

Tante ricette senza proteine animali, che piacciono anche ai non vegani: crostini integrali con paté di seitan e porcini, bortsch di patate, porri e barbabietole e tartare di verdurine all'avocado. Il 10 ottobre dalle 19.00 alle 22.00.

L'INGLESE IN CUCINA

Ripartono i nostri corsi per bambini all'insegna del divertimento con una golosa novità: l'abbinamento cucina e lingua inglese per imparare giocando. Il tutto con la chef Marilena Ungureanu, che per questo mese ha scelto la pasta fatta in casa: ripiena, colorata, ritagliata e anche fritta. Fonte di ispirazione sono le ricette delle nonne (dolci e salate) con tutti i loro trucchi, come il recupero dei ritagli per realizzare ghiotti decori. Domenica 1 ottobre dalle 10.30 alle 13.00.



Si riparte!

AL VIA I NUOVI CORSI DELLA NOSTRA SCUOLA CON TANTE NOVITÀ: DALLE LEZIONI GIOCO IN INGLESE PER I PIÙ PICCOLI, ALLE RICETTE VEGANE CHE PIACCIONO ANCHE AI "CARNIVORI"



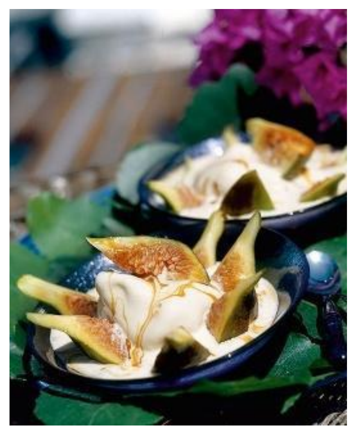
MERAVIGLIE A 4 MANI

Imparare a cucinare piatti veloci, sani e sfiziosi con mamma o papà guidati dalla chef Daniela Pignatti, la nostra esperta di cucina per i più piccoli. Ecco il segreto del successo di questo corso, sempre richiestissimo: preparare manicaretti scenografici da riproporre a casa agli amichetti. In questo caso saranno rotelle al formaggio e frittatine con patate e carote semplicemente cotti al forno. Il 30 settembre dalle 15.00 alle 17.30.

PIZZE, FOCACCE E TORTE RIPIENE

Dalla Liguria alla Puglia per arrivare alla Provenza: un buffet a base di delizie cotte in forno, per una tavola semplice e conviviale. Come la focaccia di Recco al formaggio, la pilassadière di Nizza con cipolle e acciughe, la focaccia salentina di patate con pomodorini e tanti spunti per pizze mai viste. Il 3 ottobre dalle 19.00 alle 22.00.





FICHI, FUNGHI E TARTUFI

Aspettando i primi freddi impariamo insieme e preparare fichi caramellati al lime, strozzapreti (fatti da voi) e portafoglio arrosto con tartufo. Il 27 settembre dalle 19:00 alle 22:00.

SCUOLA DI CUCINA DI SALE&PEPE
Presso Ca'puccino, piano interrato - Piazza Armando Diaz 5, 20123 Milano (M1/M3 fermata Duomo)
Tel: 02 75 42 33 00 - Orari dal lunedì al venerdì: 14-18 - Per informazioni scrivi a: info.scuoladicucina@mondadori.it

@ **Visita il sito per scoprire il calendario completo dei corsi: www.scuoladicucina.it**
***www.facebookcom/ScuolaCucinaSaleePepe* - #TalentoInCucina**

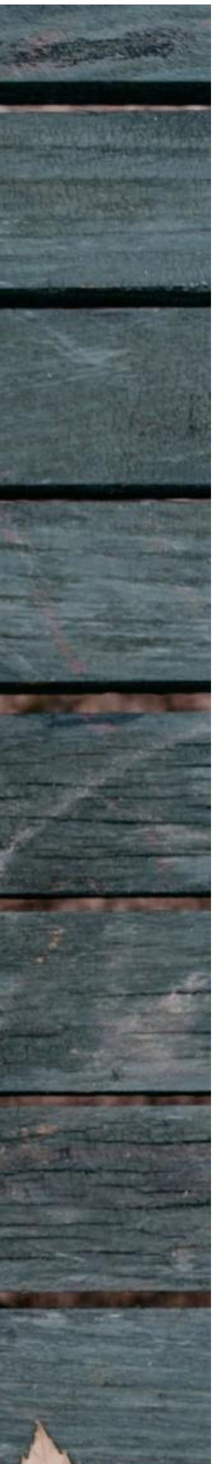
Pranzo d'autunno

UN SORPRENDENTE MENU DI ISPIRAZIONE ALTOATESINA PER L'ULTIMA TAVOLATA OPEN AIR DELLA STAGIONE

testo di Cristiana Cassé, ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi. Si ringrazia per l'ospitalità l'Ottmanngut Suite & Breakfast di Merano



Crostoli con crema di ricotta ai cipollotti e paprica, pag. 27





SUITE&BREAKFAST
Le foto di questo servizio sono state scattate all'Ottmanngut di Merano: un antico albergo, gestito dalla stessa famiglia dal 1850: gli ospiti sono seguiti con grande attenzione alle esigenze personali e soggiornano in eleganti suite arredate con mobili d'antiquariato. La colazione prevede tre portate servite al tavolo, a base di prodotti regionali di stagione: in inverno è allestita nell'orangerie, dove si può indugiare anche per una lettura serale, mentre dalla primavera all'autunno è possibile consumarla nell'incantevole giardino di palme, cipressi, oleandri e aranci. Per info: 0473 449656, ottmanngut.it/it

Mele rosse, foglie gialle, profumi invitanti... Altro che "mezza stagione", l'autunno è un periodo dall'identità ben precisa, fatto di colori, luci dolci, prodotti golosi e tradizioni antiche. Un momento piacevolissimo, in cui ci si può ancora concedere un pranzo all'aperto. Per onorarlo ci siamo ispirati a un'usanza altoatesina che lo celebra con un rito favoloso, il Törggelen: a piedi, in una laica processione di amici e parenti, si va nei masi a gustare i sapori del momento. Frutti, salumi, formaggi, e poi zuppe, carni, dolci di castagne. Un trionfo di bontà da cui, con l'aggiunta di qualche spunto creativo, nasce questo menu d'eccezione. Si inizia con i crostoli, sorta di gnocco fritto che abbiamo insaporito con un trito di acciughe e salvia, da intingere in una goduriosa crema di ricotta con cipollotti e un pizzico di paprica.

> segue a pag. 22











COME IN ALTO ADIGE
A sinistra, una ricca assetta autunnale a base di frutti, affettati, confetture, miele, caldarroste e pani artigianali. Ripropone gli ingredienti del Törggelen dell'Alto Adige, il rituale pranzo per salutare l'autunno che si tiene nei masi (alcuni aprono la cucina solo per questa occasione): amici e parenti li raggiungono a piedi, in genere dopo una scampagnata.





> segue da pag. 21

A seguire, un'assetta ottobrina che raduna quanto di meglio la stagione possa offrire: formaggi e conserve, bresaola, speck e salamini, mele, uva, gli ultimi fichi, le caldarroste, i pani rustici. Una meraviglia che già da sola lascia intuire perché in Alto Adige a fare il Törggelen ci vanno a piedi, previa lunga passeggiata... Per chi invece si trova con gli amici nella casa di campagna e ha fatto solo i due passi che separano la sala dal giardino (e magari altri due per rientrare se la temperatura scende), il consiglio è di andarci piano con l'antipasto, perché non siamo che all'inizio. Dalla cucina arriva già il profumo irresistibile della tradizionale zuppa alla birra: una crema di latte e panna, profumata con scorza di limone e cannella, che abbiamo impreziosito scegliendo una bionda alle castagne, foriera di un tocco dolce ma deciso.

> segue a pag. 25





ZUPPA DI BIRRA
In una casseruola sciogliete 100 g di burro con un pezzetto di scorza di limone, 1/2 cucchiaino di cannella, 1 cucchiaino di zucchero di canna e un pizzico di chiodi di garofano in polvere. Stemperatevi 150 g di farina, fatela tostare per qualche istante e poi aggiungete 500 ml di latte a filo mescolando con una frusta. Lasciate sobbollire brevemente fino al formarsi di una vellutata liscia e densa. Intanto, montate 75 ml di panna fresca, incorporate1 tuorlo e 150 ml di birra di castagne e unite il tutto alla vellutata. Lasciate riprendere il bollore, salate, pepate e spegnete il fuoco. Servite la zuppa calda con con crostini di pane nero alla frutta secca tostati in forno.
Per 4 persone



Costine di maiale al ginepro, pag. 27





CAVOLI RAPA RIPIENI
Pelate 4 cavoli rapa, privateli della calotta e svuotateli aiutandovi con uno scavino (tenete da parte la polpa) e lessateli in acqua bollente salata per 10 minuti. Tritate 1 cipolla con 100 g di pancetta e la polpa dei cavoli rapa e fate appassire il tutto in padella con un pizzico di sale (senza altri condimenti). Tritate 150 g di pane alle noci e unitelo al soffritto. Fuori dal fuoco, bagnate il mix con poca acqua e incorporate 1 uovo sbattuto con un pizzico di pepe. Farcite i cavoli rapa con il composto, cospargeteli con un po' di formaggio stagionato da grattugia e qualche fiocchetto di burro e infornateli a 190° per 25 minuti. Per 4 persone



> segue da pag. 22

Come secondo c'è il doveroso e prelibato arrosto di maiale, che acquista un tocco gourmand grazie a una marinatura allo zenzero e a un fondo di cottura cremoso sfumato alla grappa: la cottura in forno, in parte al cartoccio e poi in casseruola, garantisce inoltre un risultato morbidissimo al cuore e croccante all'esterno. Per accompagnare, gli originali cavoli rapa (più morbidi delle rape tout court) con un classico ripieno di pane alle noci, pancetta e cipolla; e poi gli gnocchetti di patate rosticciati, in guisa di patatine fritte ma ben più buoni. A questo punto, se è vero che la vita è bella, il programma potrebbe essere: frutta di stagione, caffè e pisolino. Al risveglio un altro caffè e quindi la torta, che è una delizia alle castagne (rivisitazione dei tipici krapfen ai marroni), con l'impasto che resta leggermente umido, di quelle che non te le scordi più.



Gnocchetti di patate rosticciati, pag. 27





TORTINO MORBIDO DI CASTAGNE
Sbucciate 300 g di caldarroste. Fate fondere a bagnomaria 40 g di cioccolato fondente. Frullate 180 g di caldarroste con 60 ml di latte in modo da ridurle in purea. Sgusciate 3 uova, separate i tuorli e gli albumi e montate a neve questi ultimi: quando inizieranno a prendere volume aggiungete 100 g di zucchero poco alla volta. Poi unite al composto il cioccolato fuso, i tuorli e la purea di castagne mescolando delicatamente con una spatola. Versate l'impasto in una tortiera a cerniera di 20 cm di diametro imburrata e infarinata e cuocete in forno caldo a 160° per 30 minuti. Lasciate raffreddare la torta e poi decoratela con 250 ml di panna fresca montata con 1 cucchiaio di zucchero a velo, le castagne rimaste e petali di fiori.
Per 8 persone



CROSTOLI CON CREMA DI RICOTTA AI CIPOLLOTTI E PAPRICA

PER 4 PERSONE
300 g di farina - 150 g di ricotta - 75 ml di latte - 35 g di burro morbido - 30 ml di panna fresca - 4 acciughe sotto sale - 1 mazzetto di cipollotti - 1 ciuffo di salvia - 1 cucchiaino di paprica - olio extravergine d'oliva - olio per friggere - sale - pepe

● **1** Lavorate la farina con il latte, il burro e un pizzico di sale in modo da ottenere un impasto liscio. Avvolgetelo con pellicola trasparente e lasciatelo riposare mezz'ora.
● **2** Tritate finemente i cipollotti e fateli appassire a fuoco dolce per pochi istanti con un filo di extravergine, un pizzico di sale e la paprica. Uniteli alla ricotta e mantecate il tutto con la panna: se necessario, ammorbidite la salsa con qualche cucchiaio di acqua.
● **3** Diliscate le acciughe, dissalatele e tritatele con la salvia. Con il matterello stendete la pasta in una sfoglia sottile e cospargetene metà con il trito di acciughe e salvia. Richiudetela a libro e assotigliatela un poco: dovrete ottenere uno spessore di 2-3 millimetri. Ricavate tante losanghe con una rotella dentellata e friggetele in olio bollente. Quando saranno gonfie, scolatele su carta per fritti, salate e pepate. Servite i crostoli con la crema alla paprica.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti + riposo**
● **Cottura 20 minuti** ● **600 cal/porzione**

COSTINE DI MAIALE AL GINEPRO

PER 4 PERSONE
1 costato di maiale di 1 kg - 150 ml di panna fresca - 1 cucchiaino di amido di mais - 2 cm di radice di zenzero - 1/2 costola di sedano - 1 piccola cipolla - 1 carota - 1 bicchierino di grappa - 4 bacche di ginepro - 2 rametti di rosmarino - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Dividete il costato in due parti. Grattugiate lo zenzero, mescolatelo con 2 bacche di ginepro pestate e una presa di sale: strofinate i due pezzi di costato con il mix, quindi irrorateli con un filo d'olio e avvolgete ognuno con un foglio di alluminio mettendo nei cartocci anche qualche ciuffetto di rosmarino. Lasciatele marinare per mezz'ora.
● **2** Disponete i due cartocci in una teglia e infornateli a 200° per 30 minuti. Quindi eliminate l'alluminio, unite al fondo di cottura le verdure pulite e tritate grossolanamente e proseguite la cottura per 40 minuti a 170°.
● **3** Prelevate le costine e tenetele in caldo. Mettete il fondo di cottura sul fuoco, aggiungete le bacche di ginepro rimaste e la grappa e lasciate evaporare. Passate il sugo al setaccio e mescolatelo con l'amido di mais stemperato con la panna. Fate legare il tutto a fiamma dolce, regolate di sale e pepate. Servite le costine con la salsa a parte.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti** ● **Cottura Cottura 70 minuti** ● **850 cal/porzione**

GNOCCHETTI DI PATATE ROSTICCIATI

PER 4 PERSONE
500 g di patate per gnocchi - 2 tuorli - 2 cucchiai di fiocchi di patate per purè - 60 g di burro - farina (circa 50 g) - 1 mazzetto di salvia - noce moscata - sale - pepe

● **1** Lessate le patate, sgocciolatele e fatele intipiedire sotto acqua fredda. Sbucciatele e schiacciatele subito. Incorporate i tuorli e i fiocchi di patate, salate poco e lavorate l'impasto velocemente sul piano di lavoro: unite anche un po' di farina, se necessaria a ottenere un composto abbastanza sodo.
● **2** Ricavate dall'impasto dei lunghi cilindretti di circa 1,5 cm di diametro, tagliateli in pezzetti di 5 cm e fateli rotolare tra le mani in modo da renderli affusolati alle estremità.
● **3** Tuffate gli gnocchetti in abbondante acqua bollente salata e scolateli con una schiumarola dopo 20 secondi da quando vengono a galla. Trasferiteli pochi per volta in uno scolapasta e raffreddateli sotto l'acqua corrente. Fate sciogliere il burro con la salvia e una grattatina di noce moscata in una una padella a fondo pesante e friggetevi gli gnocchetti per qualche minuto finché prendono colore. Salate e pepate e servite.

MEDIA
● **Preparazione 30 minuti**
● **Cottura 45 minuti** ● **300 cal/porzione**

BERE GIUSTO

Questo menu ci affida due linee chiare e distinte. La prima è indirizzata dalla zuppa, alla quale accosteremo la stessa birra usata nella sua elaborazione e che potremo servire sia sul tagliere sia sui crostoli profumati. All'arrivo delle costine di maiale mettiamo invece in gioco il vino, un classico Lagrein Scuro altoatesino, dalla stoffa spessa e dall'energia nitida, capace di sgrassare senza aggredire e di accompagnare anche la fragranza dei cavoli rapa. Un brandy invecchiato almeno 12 anni è l'ideale sul tortino di castagne.




Programma impasti dolci
+ frusta filo
per la crema al burro


Il resto è solo condimento.
Molino Rossetto
LIEVITO di BIRRA
BIOLOGICO
Molino Rossetto
Lievito di
PASTA MADRE
BIOLOGICO
Mangiare bene non è solo un modo di vivere meglio, ma una riscoperta di sapori unici, come quelli di una volta. I nostri Lieviti Biologici sono proprio così: una linea di prodotti buoni e genuini, provenienti da agricoltura biologica che, grazie alle loro proprietà, aumentano i tempi di conservazione, esaltano i profumi e il gusto dei tuoi piatti, ti garantiscono una maggiore digeribilità. Molino Rossetto è la parte più importante della tua ricetta.
Molino Rossetto®
MUGNAI SECONDO NATURA, DAL 1760
Molino Rossetto sostiene
OXFAM
Italia
Cerca nel tuo supermercato di fiducia o acquista direttamente su – www.molinorossetto.com
Touché

BUONE LETTURE

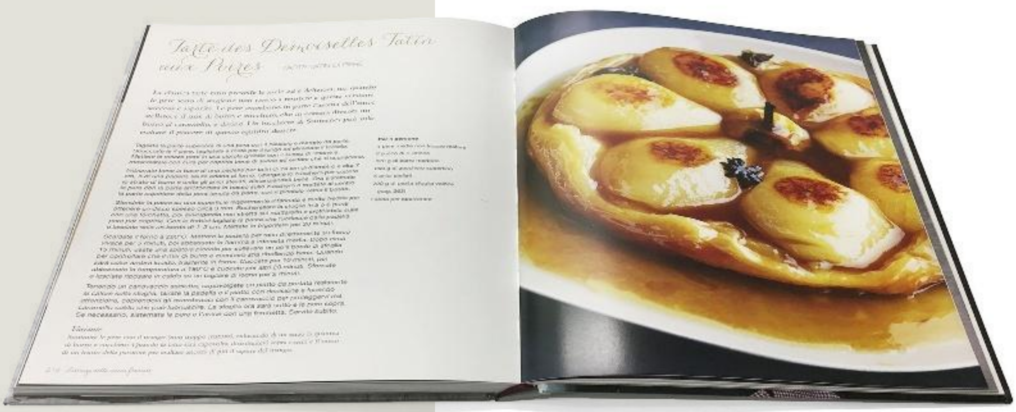
SCELTE CON PASSIONE PER ESSERE DIVORATE

di Francesca Tagliabue

IL LIBRO DEL MESE

Questo non è un “libro di cucina”. È molto di più, quasi un compendio culinario firmato da un grande chef, Michel Roux, che celebra il suo amore e la passione per la cucina francese. Roux viaggia e racconta di regioni e piatti poco noti, di Picardia, Alsazia, Provenza e Bretagna, senza dimenticare le colonie e i territori che hanno contribuito alla meravigliosa varietà dei grandi piatti francesi. Ricette, tecniche e storie sulle origini completano questo ricco volume, tutto da leggere. Imperdibile.

L’ESSENZA DELLA CUCINA FRANCESE
di Michel Roux, Guido Tommasi, a 34 €



“Per cominciare, con i miei settant’anni di esperienza, vorrei prndervi per mano e accompagnarvi alla scoperta delle ricchezze della Francia...”

dall’introduzione al volume



RICETTE DI OSTERIE D’ITALIA

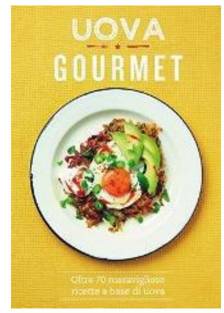
di Slowfood Editore, a 14,90 €

Splendidamente variata e ricchissima di spunti, la tradizione gastronomica dei nostri territori è raccolta in questo volume: più di 1200 ricette, tutte tratte dal patrimonio culinario regionale. Dagli antipasti ai dolci, fino a salse, conserve e condimenti da mettere in vasetto, gli osti hanno raccontato il più fedelmente possibile i piatti che servono ogni giorno nei loro locali, semplificandoli per permettere a tutti di godere della buona tavola nazionale.

UOVA GOURMET

Il Castello Editore, a 14 €

Filosofeggiando, si dice che nell’uovo ci siano l’inzio e la fine... ma torniamo alla cucina. Fino a ieri umile ingrediente, oggi raffinatezza gourmet: il volume raccoglie 70 ricette super appetitose che si rivelano anche facili e veloci. Dal Kedgeree (un mix di riso, ortaggi e uova “rubato” dagli inglesi all’India) al veloce Shakshuka (pietanza israeliana dove le uova annegano in un composto di uova e peperoni), alle nuvole meringate delle francesissime Îles Flottantes, ogni ricetta è corredata da belle foto e semplici istruzioni.



STORIE DI TAVOLE SEMPLICI

Cibi di Strada – Il Sud, Guido Tommasi Editore, a 15 €
L’ultima osteria, Slowfood Editore, a 10 €

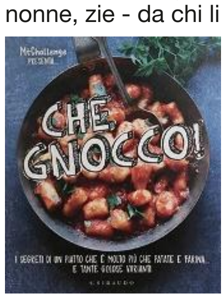
Prosegue il percorso di Stanislao Porzio che, al primo volume dedicato allo street food del Nord Italia, fa seguire questo gustosissimo libro che analizza il cibo di strada del nostro Meridione, con passione e con perizia, raccontando tendenze, tradizioni e personaggi. Pubblicato a novant’anni dalla nascita dello scrittore, il secondo libro raccoglie i racconti di Giovanni Arpino che testimoniano il rapporto con cibo, vino e convivialità di una delle grandi penne italiane del secondo Novecento.



CHE GNOCCO!

Alessandra Gennaro, Gribaudo Editore, a 14,90 €

Giovedì gnocchi! Molto più che patate e farina: grandi protagonisti della tradizione, gli gnocchi sono diffusi in tanti Paesi. In Italia le ricette sono custodite gelosamente da mamme, nonne, zie - da chi li impasta, insomma.



Il volume raccoglie tutto quello che c’è da sapere per prepararli a regola d’arte: varianti dolci e salate, sughi, condimenti e tantissime idee, arricchite da trucchi e consigli, anche sulle attrezzature.



Limoni

PICCOLI SCRIGNI DORATI DALL'INCONFONDIBILE NOTA ACIDULA. PERFETTI DAL PRIMO AL DESSERT. SENZA DIMENTICARE IL CLASSICO LIMONCELLO DI FINE PASTO

a cura di Alessandro Gnocchi, testo di Mariarosa Schiaffino, ricette di Alessandra Avallone, foto di Adriano Brusaferri, styling di Alessandro Pasinelli Sutdio



Basta prendere in mano il frutto intero, premere appena la scorza granulosa e si è investiti da un effluvio inebriante. Poi, sotto la lama che lo apre, ecco i suoi due emisferi esibire la polpa lucente e raggiata, coronata di bianco e di giallo. Il limone è così diffuso nei nostri mercati, così abituale nelle nostre case, che spesso dimentichiamo la sua bellezza. Tra il fogliame scuro e denso degli alberi sempreverdi splendono i fiori candidi e profumati e i frutti con il loro ovale elegante; la stagione dei limoni non si ferma mai perché la fioritura si rinnova più volte all'anno. Da secoli il limone impreziosisce le coste del lago di Garda e la Riviera ligure, ma è il Sud il suo habitat ideale. Fra le terre d'elezione, vi sono la Calabria e la Sicilia, in particolare la "Conca d'oro" palermitana, che ha preso questo nome dallo splendore degli agrumeti. E poi Napoli, la penisola sorrentina e la costiera amalfitana, punteggiate dagli incantevoli giardini di limoni sospesi sul mare. Il fascino del Mediterraneo sembra concentrato in quei frutti turgidi e profumati.

> segue a pag. 35



Tovagliolo Once Milano, piatto Virginia Casa. Nell'altra pagina, tagliere e coltello Serax. Indirizzi a pagina 6

ORATA AL LIMONE VERDE CON CITRONNETTE

PER 4 PERSONE
1 orata da 1,5 kg - 2 limoni gialli non trattati - 2 limoni verdi non trattati - 6 patate - 4 spicchi di aglio - 1 cipolla - 1 finocchio - 1 cucchiaino di semi di finocchio - paprica dolce - qualche rametto di timo - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Eviscerate, squamate e sciacquate l'orata, poi incidete 3-4 tagli su ogni lato e inserite in ciascuno 1 fettina di un limone verde. In una ciotolina, mescolate 3 cucchiai d'olio con 1/2 cucchiaino di paprica e un pizzico di sale, quindi spennellate l'orata all'interno e all'esterno.
● **2** Trasferite il pesce in una teglia e disponete tutt'intorno l'aglio sbucciato, le patate e la cipolla sbucciata e affettata, il finocchio e 1 limone giallo tagliati a spicchi, i semi di finocchio e i rametti di timo. Condite tutto con un giro d'olio e infornate a 210° per circa 25 minuti.
● **3** Intanto, in un pentolino, emulsionate 5 cucchiai d'olio con 2 cucchiai di succo del limone verde rimasto, 1 cucchiaio di succo del limone giallo rimasto, un pizzico di paprica e uno di sale; quindi fate intiepidire a fuoco dolcissimo e spegnete. Sfornate l'orata e servitela con la citronnette preparata a parte.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 30 minuti** ● **750 cal/porzione**

PIZZA BIANCA CON STRACCIATELLA

PER 4 PERSONE
per l'impasto: 500 g di farina 00 + quella per la lavorazione - 7 g di lievito di birra secco - 1 cucchiaino di zucchero - 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva - 2 cucchiaini di sale
per la farcitura: 3 limoni dolci non trattati - 200 g di stracciatella - 1 cipollotto rosso - 6 filetti di acciuga sott'olio - 1 cucchiaio di capperi sotto sale - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Preparate l'impasto. Mettete la farina nell'impastatrice e aggiungete il lievito, lo zucchero e l'olio. Lavorate brevemente, per mescolare gli ingredienti, quindi aggiungete lentamente 3 dl di acqua tiepida e il sale. Continuate per 10 minuti e poi trasferite l'impasto in una ciotola unta d'olio, copritelo con la pellicola e fatelo lievitare per 1 ora e 30 minuti.
● **2** Sgonfiate l'impasto, trasferitelo sulla placca coperta di carta da forno e stendetelo con la punta della dita, allargandolo delicatamente dal centro verso l'esterno; coprite con la pellicola e lasciate lievitare ancora per 30 minuti.
● **3** Preparate la farcitura. Affettate i limoni, trasferiteli in una ciotola e conditeli con 2 cucchiai d'olio, un pizzico di sale e uno di pepe. Disponete le fette di limone condite sulla pasta stesa e infornate a 220° per circa 15 minuti. Togliete la pizza dal forno, distribuite sulla superficie il cipollotto pulito e affettato, i capperi dissalati, i filetti di acciuga, la stracciatella a fiocchi e servite.

FACILE
● **Prep. 30 minuti + la lievitazione**
● **Cottura 15 minuti** ● **690 cal/porzione**



> *segue da pag. 33*

Mediterraneo per eccellenza

Gli studi genetici ci dicono che questo frutto, classificato come specie della famiglia delle Rutacee è nato da un incrocio tra il pomelo (molti non lo sanno, ma è il più antico agrume contivato dall'uomo) e il cedro. Originaria dell'Estremo Oriente, la pianta è arrivata in Europa grazie agli Arabi, che l'hanno diffusa in Sicilia, Spagna e Portogallo. Poi, il tempo e la perizia dei coltivatori hanno permesso di selezionare veri e propri gioielli che oggi sono protetti dal marchio Igp. Per esempio, il Femminello (coltivato in Sicilia a Siracusa, in Calabria a Rocca Imperiale e in Puglia nel Gargano), l'Interdonato di Messina, il Limone ovale di Sorrento. In commercio si trovano limoni verdi o gialli; si tratta di frutti della stessa pianta raccolti in tempi diversi: i primi (dalla buccia sottile e dal gusto intenso) dopo la fioritura estiva, i secondi (di acidità media e succo abbondante) dopo quella autunnale e invernale. In un caso e nell'altro, grazie all'alto contenuto di vitamina C, questo frutto è da sempre un caposaldo della farmacopea, mentre il suo olio essenziale è onnipresente nella cosmesi e nella profumeria.

> *segue a pag. 37*



CONIGLIO E LIMONI ARROSTO

PER 4 PERSONE
4 cosce di coniglio - 5 limoni non trattati - 4 spicchi d'aglio - 2 finocchi - 2 cucchiai di capperini - 2 rametti di salvia - qualche rametto di timo - 3 dl di brodo vegetale - olio extravergine d'oliva - aceto - sale - pepe

● **1** Tagliate le cosce di coniglio in 3-4 pezzi e bagnatele con il succo di 1 limone. Versate il brodo sul fondo di una teglia a bordi alti, disponetevi la carne e aggiungete i limoni rimasti tagliati a spicchi, i rametti di timo, le foglie di salvia e gli spicchi di aglio vestiti; quindi condite con 2 cucchiai d'olio, sale e pepe.
● **2** Coprite la teglia con carta stagnola e infornate a 160° per 1 ora; poi scoprite la teglia e proseguite la cottura per 40 minuti.
● **3** Lavate i finocchi e affettateli; trasferiteli in una ciotola con i capperini e condite con 2 cucchiai d'olio, aceto e sale. Servite il coniglio con l'insalata preparata.

FACILISSIMA
● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura 1 ora e 40 minuti** ● **280 cal/porzione**





IL TESORO DELLA PENISOLA SORRENTINA
Nella cucina di Antonio Mellino, chef stellato di un ristorante sul mare della penisola sorrentina che si chiama Quattropassi, il limone regna sovrano.
Quali agrumi usate per i vostri piatti?
Usiamo i limoni che coltiviamo nostro orto, quindi quelli di Sorrento Igp.
C'è un ingrediente che viene particolarmente esaltato dal limone?
Direi di provare con il riso. I nostri risotti con scampi e gamberi ne sono la prova.
Tra i dessert quali preferisce?
Per cominciare, la classica Delizia, una cupoletta preparata pan di Spagna e crema al limone. E poi quello che ho chiamato "Igp Tonino": un semifreddo a forma di limone realizzato con crema di panna, tuorli d'uovo, scorza dell'agrume e, alla fine, decorato con burro di cacao giallo.



GNOCCHI ALLE ERBE CON ZABAIONE

PER 4 PERSONE
per gli gnocchi: 1 kg di patate rosse - 200 g di farina 00 + quella per la lavorazione - 3 cucchiai di erba cipollina, prezzemolo e timo tritati - 1 uovo - pecorino - olio extravergine d'oliva - sale - pepe per lo zabaione: 3 tuorli - 30 g di burro - il succo di 1 limone - sale

● **1** Preparate gli gnocchi. Lessate le patate per 30 minuti, sbucciatele e schiacciatele. Trasferitele in una ciotola, unite la farina, l'uovo e un pizzico di sale e impastate bene aggiungendo le erbe tritate. Formate tante palline della dimensione di una piccola noce, schiacciatele leggermente, spolverizzate con la farina e copritele con un telo.
● **2** Preparate lo zabaione. Stemperate i tuorli con 3 cucchiai di acqua, poneteli in una casseruola sopra un bagnomaria e montateli con la frusta elettrica; quando i tuorli diventano spumosi, aggiungete il succo di limone e continuate a montare per qualche minuto. Togliete dal bagnomaria, salate e incorporate il burro fuso a filo, mentre continuate a montare il composto a bassa velocità.
● **3** Cuocete gli gnocchi in abbondante acqua salata, scolateli, conditeli con un filo d'olio, disponeteli nei piatti, nappateli con lo zabaione e aggiungete una grattugiata di pecorino. Passateli per qualche istante sotto il grill, completate, se vi piace, con 1 cucchiaio di erba cipollina tritata e servite.

FACILE
● **Preparazione 25 minuti**
● **Cottura 45 minuti** ● **580 cal/porzione**



Tagliere e piatto Serax, bicchiere Zara Home, tovagliolo Once Milano. Nell'altra pagina, tagliere Serax, tovagliolo Once Milano. Indirizzi a pagina 6

> segue da pag. 35

Tutto buono, dalla scorza al succo

Più o meno agro a seconda delle varietà, in cucina il limone diventa di volta in volta condimento, aroma o ingrediente. E non si butta niente: succo, polpa, scorza... si usa tutto il frutto nei modi più diversi: dalle marinate e le citronnette, in cui entra senza essere aggressivo, fino alla decorazione di dolci e piatti freddi scenografici. È d'obbligo con il pesce e i frutti di mare, ravviva magnificamente il coniglio e il pollo, dà quel gusto unico alle scaloppine e alle insalate di riso.

> segue a pag. 39

MOUSSE AL LIMONCELLO

PER 4 PERSONE
2 limoni non trattati - 4 tuorli - 2 albumi - 8 cucchiai di zucchero fine - 1,5 dl di panna montata - 1 bicchierino di limoncello - 1 foglio di pasta fillo - burro - 4 rondelle di limone candito

● **1** Grattugiate la scorza dei limoni, spremetene il succo e tenete tutto da parte. Mescolate 1/3 della scorza con 3 cucchiai di zucchero e tenete il composto da parte. In un pentolino, sciogliete a fuoco dolce lo zucchero rimasto nel succo di limone con 2 cucchiai di acqua.
● **2** Montate a neve gli albumi e teneteli da parte. In una ciotola, montate i tuorli con lo sciroppo di limone preparato e il limoncello. Incorporate gli albumi montati e la panna montata. Versate la preparazione in 4 anelli di metallo alti rivestiti di carta forno e trasferite in congelatore per 4 ore.
● **3** Intanto, ritagliate nella pasta fillo 20 dischi poco più grandi del diametro dei semifreddi, ungeteli leggermente di burro e cuoceteli per 5 minuti in forno a 200°. Appena tolti dal forno spolverizzateli con 2/3 del composto di zucchero al limone. Togliete i semifreddi dal freezer, trasferiteli per 20 minuti in frigo, poi sformateli. Completate ciascuno con 5 sfoglie di pasta fillo, spolverizzate con lo zucchero al limone rimasto, decorate con il limone candito e servite.

FACILE
● Preparazione 30 minuti + riposo ● Cottura 5 minuti ● 290 cal/porzione



Piatto e posata Bormioli Rocco.
Nell'altra pagina,
piatto e tagliere Serax,
tovagliolo Once Milano.
Indirizzi a pagina 6

TORTA DI CIOCCOLATO AL LIMONE

PER 8 PERSONE
230 g di cioccolato fondente - 200 g di burro a temperatura ambiente - 5 uova - 100 g di zucchero fine - 1 cucchiaio di farina - 1,5 bicchierini di limoncello- 1 limone non trattato - 2 cucchiai di mandorle - 1,5 dl di panna fresca - 30 g di scorza di limone candita a listarelle

● **1** Spezzettate il cioccolato e fatelo sciogliete in una ciotola a bagnomaria; quando è liscio e omogeneo incorporate il burro a dadini, mescolando finché si scioglie. Incorporate lo zucchero, 1 bicchierino di limoncello, le uova (una alla volta) e, infine, la farina setacciata. Versate la preparazione in una teglia tonda del diametro di 24 cm foderata con carta da forno e infornate a 180° per 25 minuti. Poi togliete la torta dal forno e fatela raffreddare.
● **2** Intanto, mescolate il limoncello rimasto con la panna e mettele il composto in frigo per 10 minuti. Tostate le mandorle senza grassi in un padellino antiaderente e tenetele da parte. Grattugiate finemente la scorza di limone e tenetela da parte. Montate il composto di panna e limoncello con la frusta elettrica, incorporate la scorza di limone e distribuite la crema la preparata sulla torta lasciando liberi circa 2 cm lungo il bordo. Distribuite sulla superficie le mandorle tostate, le scorze candite di limone e servite.

FACILE
● Preparazione 25 minuti
● Cottura 35 minuti ● 535 cal/porzione





> *segue da pag. 37*

Nel dessert e nel digestivo

Nell'incontro con il dolce raggiunge vette eccelse: è protagonista del più classico dei sorbetti, immancabile nella crema pasticciera, fondamentale nelle infinite versioni della torta al limone, nelle mousse e nei dessert alla frutta. Ma è utile anche come additivo naturale; per esempio, qualche goccia nell'impasto, favorisce la lievitazione del pan di Spagna, mentre pochi cucchiaini di succo aggiunti in cottura aiutano ad addensare le confetture, mantenendo, nello stesso tempo, il colore naturale della frutta.

Da qualche decennio, grazie alla diffusione del limoncello (un altro prodotto simbolo del Made in Italy), questo agrume dorato è divenuto anche un astro della liquoreria. Classico fine pasto da bere freschissimo, questo digestivo si prepara semplicemente con le scorze ricche di olii essenziali, alcol e zucchero. Non ci sono notizie certe, ma sembra proprio che sia nato fra le terrazze fiorite di Sorrento e i borghi vertiginosi di Positano e Vietri. Insomma, il limone non sarà un protagonista della fruttiera, ma e riesce sempre a sorprenderci.

SALE&PEPE SHOPPING



SUCCHI ALCE NERO

Alce Nero ha ampliato la gamma dei succhi con un succo ACE e un nettare di Melagrana, bevande gustose, sane e biologiche.
Ottime a colazione e per una pausa sana.



STRACCHINO NONNO NANNI

Lo Stracchino Nonno Nanni con fermento Probiotico è un formaggio fresco e morbido che, oltre ai normali fermenti lattici, contiene anche fermenti probiotici Lactobacillus acidophilus e casei, che favoriscono l'equilibrio della flora intestinale.



BICARBONATO SOLVAY®

Bicarbonato Solvay® Frutta & Verdura è 100% Bicarbonato Solvay® ad uso alimentare, quindi puro e sicuro come sempre, ma con una nuova formulazione in microgranuli, che rende il prodotto ancora più efficace nel rimuovere lo sporco senza graffiare.



SANTA MARGHERITA

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG "Rive di Refrontolo" Brut è un vino avvolgente, con un perlage di estrema finezza che si prolunga nel tempo.
Ottimo vino da aperitivo, può benissimo accompagnare anche piatti di pesce e crostacei.



ESTATHÈ ZERO FERRERO

Estathè Zero è la bevanda pensata per chi ama un gusto leggero ed una delicata dolcezza, è realizzata, infatti, con estratto di Stevia, con un potere dolcificante superiore allo zucchero bianco ma senza calorie. Estathè è disponibile nella versione Limone o Pesca nei vari formati.



OLIO DI SOIA VALSOIA

È un olio a tenore garantito di Omega 3 e Omega 6 e vitamine E e B6.
Grazie al suo sapore delicato è perfetto per essere utilizzato sia crudo che in cottura.
Aiuta a controllare il colesterolo.



INSALATISSIME RIO MARE LINEA BIO

Il sapore unico del tonno Rio Mare sapientemente abbinato a fragranti verdure e gustosi cereali e legumi provenienti al 100% da agricoltura Biologica senza conservanti. Per un piatto gustoso e bilanciato subito pronto, disponibile in due varianti: Grano Perlato e Farro e Legumi.



NOVITÀ FELICIA

Felicia presenta i nuovi fusilli 100% farina di Fagioli Verdi Mung Bio, una referenza che coniuga alta digeribilità e completezza di sostanze nutritive. Oltre ad essere senza glutine, bio e vegan, la nuova pasta Felicia è ricca di proteine, fibre e minerali. Dal sapore delicato è ideale per chi predilige ricette naturali e leggere.



GRANA PADANO DOP

Il Grana Padano DOP si produce esclusivamente con latte crudo, parzialmente decremato per affioramento naturale. Essendo un concentrato di preziosi nutrienti è un alimento utile per tutti, ma in particolare per bambini e adolescenti, donne in gravidanza, in allattamento e in menopausa, anziani, sportivi.



PIZZUTTELLO COSÌ COM'È

Pomodoro tipico della Piana del Sele dal sapore classico e mediterraneo che si sposa perfettamente con tutte le ricette. Così Com'è propone il Pizzuttello Pelato in Succo senza buccia, ottimo anche a crudo su pizze e bruschette; la Passata di Pizzuttello adatta a qualsiasi uso, anche se predilige le brevi cotture.



BRIMI BIO

Oltre alla Mozzarella e alla Ricotta, Brimi - Centro Latte Bressanone, propone anche il Nuovo Burro Bio. Prodotti esclusivamente con latte fresco da agricoltura biologica e certificata, i prodotti della Gamma Brimi Bio hanno un naturale contenuto di grassi e un piacevole sapore fresco di latte e panna.



NUOVO PACK LA MOLISANA

La Molisana si presenta con un pack totalmente rinnovato ed una nuova ricetta. Al migliore grano duro dall'alto contenuto proteico, si aggiunge un'acqua certificata da un bollino di qualità: l'Acqua del Parco del Matese. La trafilatura al bronzo garantisce una pasta ruvida e cattura-sughi.



CIOTOLE VEGAN INSAL'ARTE

Ceci e canapa, carpaccio aromatico vegetale di mopur e formaggio vegano e infine pomodorini e tofu sono le nuove referenze della linea Pausa Pranzo In Vegan Insal'Arte, un mix di ingredienti ad alto tasso di freschezza e qualità all'insegna del mangiar sano.



GOURMÌ SOJASUN

Sojasun presenta la linea Gourmì in tre diverse varianti, tutte vegetali, con Quinoa, Boulgour e Lenticchie, per un pasto leggero ed equilibrato. Alla base della nuova ricettazione, oltre alla soia, la bontà naturale di semi, cereali croccanti e fresche verdure per un mix unico, che coniuga gusto e benessere.



SACCOFRIGO VIROSAC

SaccoFrigo è un sacchetto studiato per la conservazione di alimenti solidi e liquidi in frigorifero e in congelatore. Numerosi sono i plus che rendono questo prodotto facile all'uso: doppia saldatura sul fondo, comodo laccio di chiusura ed etichette stampate all'esterno per classificare contenuto e data.



ANTIPASTO DI MARE MENO30

L'Antipasto di Mare surgelato di Meno30 è un mix di calamari, totani, cozze, vongole con guscio e sgusciate, gamberi rossi.
Da condire con olio e limone, può anche essere arricchito con delle olive verdi o dei sottaceti.



TALEGGIO DOP

Il Taleggio è un formaggio da tavola da gustare come secondo piatto o a fine pasto. Deve essere servito a temperatura ambiente, per esaltarne appieno sapore ed aroma. È anche un prezioso ingrediente per gustose ricette. Prodotto e stagionato solo in alcune aree della Lombardia, è tutelato dal rispettivo Consorzio.



RIO MELACETO

Rio Melaceto con aceto di mele biologico è ideale in cucina per pulire e sgrassare a fondo tutte le superfici lavabili. Ideale per lavelli, piastrelle, fornelli, forno e piani da lavoro. Grazie alla sua formula con aceto di mele biologico, elimina totalmente tutti i cattivi odori. Senza solventi. Disponibile anche nel formato trigger.

Spaghetti spaghettini spaghettoni

IL FORMATO DI PASTA PIÙ GHIOTTO E CONVIVIALE DA ACCOMPAGNARE, SECONDO IL CALIBRO, CON VONGOLE, GAMBERI, ZUCCA, POLPETTINE, PORCINI O SALVIA FRITTA

a cura di Silvia Bombelli, servizio di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi, styling di Sara Farina



A destra: tessuti azzurri e grigi tinti a mano Forme di Farina, canovaccio in lino Once Milano. Indirizzi a pagina 6



CON RAGÙ DI CARNE, FUNGHI E OLIVE INFORNATE CON FIOCCHI DI RICOTTA

PER 4 PERSONE
360 g di spaghettoni - 300 g di carne mista per ragù macinata grossa (manzo, maiale) - 4 dl passata di pomodoro - 1 scalogno - 1 piccola carota - 1 mazzetto di prezzemolo - 250 g di porcini - 200 g di pioppini - 80 g di olive nere infornate denocciolate - 100 g di ricotta - 1/2 bicchiere di vino bianco - 20 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Tritate lo scalogno e la carota. Fateli soffriggere con poco olio, unite la carne macinata e metà dei pioppini tritati. Cuocete per 5 minuti a fiamma vivace e sfumate con il vino.
● **2** Unite la passata di pomodoro e cuocete a fiamma dolce per 30 minuti.
● **3** Pulite i porcini e tagliateli a fettine, rosolateli insieme ai pioppini rimasti con un filo di olio e un pizzico di sale. Aggiungete le olive, una manciatina di prezzemolo tritato e, infine, unite al ragù i funghi preparati. Cuocete ancora per una decina di minuti.
● **4** Lessate al dente gli spaghettoni in abbondante acqua salata; versateli nel tegame con il condimento, la ricotta a fiocchetti, il burro, una macinata di pepe e un po' di foglie di prezzemolo spezzettate. Mescolate e servite subito.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti**
● **Cottura 50 minuti** ● **720 cal/porzione**



SPAGHETTI NERI CON GAMBERI, PEPERONI E FINFERLI

PER 4 PERSONE
360 g di spaghetti al nero di seppia - 300 g di finferli - 300 g di code di gamberi - 1 piccolo peperone rosso - 1 piccolo peperone giallo - 1 mazzetto di timo - 1 spicchio di aglio - 20 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Schiacciate lo spicchio di aglio e fatelo rosolare in un tegame con un filo di olio; eliminatelo prima che prenda colore e unite i peperoni mondati e tagliati a striscioline. Fateli rosolare per 5-6 minuti aggiungendo un pizzico di sale.
● **2** Intanto, pulite i finferli spazzolandoli delicatamente ed eliminando la parte terminale terrosa dei gambi (sciacquateli velocemente solo se necessario). Tagliate i funghi più grossi a pezzetti e aggiungeteli tutti ai peperoni. Fateli insaporire per qualche minuto a fiamma dolce.
● **3** Sgusciate i gamberi e eliminate il filamento nero, aggiungeteli a peperoni e funghi e cuocere per 2 minuti. Insaporite con una manciatina di foglioline di timo, bagnate con un mestolino di acqua calda e mantecate con il burro. Nel frattempo cuocete gli spaghetti in abbondante acqua salata. Scolateli e rovesciateli nel tegame con il condimento: mescolate bene, pepate e servite.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti** ● **Cottura 25 minuti** ● **490 cal/porzione**

In questa pagina: tesssuto Forme di Farina, piatto Lene Bjerre, ciotola distr. Livellara, tovagliolo Once Milano. A destra: piatto Hk Living, tessuto Forme di Farina. Indirizzi a pagina 6

SPAGHETTINI CON PESTO DI CAVOLO ROSSO, MANDORLE, ACCIUGHE E BRICIOLE DI FOCACCIA AL ROSMARINO

PER 4 PERSONE
360 g di spaghettini - 200 g di foglie di cavolo rosso - 60 g di mandorle spellate - 2 cucchiai di succo di limone - 1/2 spicchio di aglio - 6 filetti di acciughe sott'olio - 50 g di focaccia - 1 rametto di rosmarino - 20 g di mandorle a lamelle - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Tagliate a pezzetti il cavolo e frullatelo con 0,6 dl di olio, il succo di limone, 50 ml di acqua, l'aglio sbucciato, le mandorle spellate, un pizzico di sale e un po' di pepe fino a ottenere una salsa liscia e omogenea.
● **2** In una padellina rosolate la focaccia tagliata a dadini minuscoli, con qualche ciuffetto di rosmarino e poche gocce d'olio. Cuocete gli spaghettini in abbondante acqua salata.
● **3** Intanto scaldate un filo di olio con le acciughe tagliate a pezzettini in un ampio tegame e unite la pasta appena scolata. Condite con il pesto e mescolate bene, quindi completate con le mandorle a lamelle.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti** ● **Cottura 10 minuti** ● **670 cal/porzione**



SPAGHETTONI CON POLPETTINE DI VITELLO, COPPA, CIMETTE DI BROCCOLI, AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

PER 4 PERSONE
360 g di spaghettoni - 350 g di carne macinata di vitello - 50 g di coppa affettata finemente - 1 fetta di pane in cassetta - 2 tuorli - 20 g di pecorino grattugiato - 300 g di cimette di broccoli - 1 mazzetto di prezzemolo - 1 spicchio di aglio - 1 peperoncino fresco - 100 g di farina - 30 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Tritate la coppa e mescolatela alla carne macinata con il pane tritato finemente, il pecorino ed i tuorli. Salate e pepate il composto e formate tante piccole polpettine, poco più grandi di una nocciola. Infarinatele scuotendole tra le mani per eliminare l'eccesso di farina.
● **2** Lavate le cimette di broccoli ed incidete i gambi con un taglio a croce, in modo che la cottura sia uniforme. Portate a ebollizione abbondante acqua, salatela e tuffatevi le cimette di broccoli. Appena l'acqua riprende il bollore, unite gli spaghettoni. Intanto, rosolate le polpettine con il burro e un filo di olio.
● **3** In un tegame a parte scaldate ancora un po' d'olio con lo spicchio di aglio schiacciato, che eliminerete prima che prenda colore, qualche rondellina di peperoncino privata dei semini ed una manciata di prezzemolo tagliuzzato.
● **4** Scolate la pasta, rovesciatela nel tegame con tutti i broccoli e mescolatela al condimento. Aggiungete le polpettine, mescolate delicatamente e servite, se vi piace, con altro pecorino grattugiato.

FACILE
● **Preparazione 35 minuti** ● **Cottura 15 minuti**
● **820 cal/porzione**

Piatto in latta smaltata Madame Gioia Home. A destra: tessuti tinti e cuciti a mano Forme di Farina, piatto ovale in ceramica smaltata Broste Copenhagen. Indirizzi a pagina 6





SPAGHETTINI CON RAGÙ BIANCO DI ZUCCA, SALVIA FRITTA E NOCI

PER 4 PERSONE
360 g di spaghettini - 1 piccola cipolla - 1 gambo di sedano - 300 g di zucca già mondata - 1 dl di brodo - 4 ciuffetti di salvia - 2 cucchiai di granella di noci - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Tritate la cipolla con il sedano finemente e fateli appassire in una padella con un filo di olio e un pizzico di sale. Tagliate la zucca a dadini molto piccoli, unitela al soffritto, fatela rosolare per 5 minuti e bagnate con il brodo caldo. Cuocete per 15 minuti in modo che la zucca si ammorbidisca senza disfarsi.
● **2** Schiacciate nel tegame con il dorso di un cucchiaio di legno una parte dei dadini di zucca (circa 1/4), in modo da creare una parte più cremosa, che leghi il condimento. Se serve, bagnate con altro brodo per non fare asciugare troppo.
● **3** Intanto, cuocete gli spaghettini in abbondante acqua salata e friggete le foglie di salvia per pochi secondi in olio caldo, finché diventano croccanti. Scolate la pasta, versatela sul ragù, mescolate bene e cospargete con qualche fogliolina di salvia fritta sbriciolata e qualcuna intera. Completate con la granella di noci, pepate e servite subito.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti** ● **Cottura 25 minuti** ● **390 cal/porzione**

SPAGHETTI ALLA CARBONARA DI VONGOLE CON SALAME PICCANTE E POMODORI SECCHI

PER 4 PERSONE
360 g di spaghetti - 1 kg di vongole veraci - 60 g di salame piccante - 60 g di pomodori secchi sott'olio - 3 tuorli - 1 mazzetto di prezzemolo - 1 cipollotto - 75 ml di panna - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Mettete a bagno in acqua le vongole per circa 4 ore mescolandole ogni tanto per eliminare la sabbia. Sgocciolatele e cuocetele per 2-3 minuti in un tegame coperto a fiamma moderata con un po' di prezzemolo per farle aprire.
● **2** Sgusciate la maggior parte delle vongole conservandole in un po' del loro liquido di cottura filtrato e lasciatene qualcuna intera.
● **3** Tritate il cipollotto e soffriggetelo con pochissimo olio e il salame piccante tagliato a dadini in un ampio tegame. Unite i pomodori secchi tritati grossolanamente, le vongole sgusciate e una manciata di prezzemolo tritato. Intanto, cuocete gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolateli al dente e versateli nel tegame con il condimento.
● **4** Mescolate bene, aggiungete anche le vongole con il guscio, togliete dal fuoco e unite i tuorli leggermente sbattuti con un pizzico di sale e la panna. Mescolate lentamente e lasciate addensare i tuorli, senza cuocerli, solo con il calore della pasta, pepate e servite subito.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti** ● **Cottura 15 minuti** ● **580 cal/porzione**



Tessuti Forme di Farina, tumbler in ceramica smaltata bianca e verde Studio Arhoj. Indirizzi a pagina 6



Campagna finanziata con il supporto dell'Unione Europea e Hybu Cig Cymru - Meat Promotion Wales (HCC)
ENJOY IT'S FROM EUROPE
Ne.www.s Comunicazione
WELSH LAMB IGP: è tutta questione di tempo
È il tempo l'ingrediente più importante quando si cucina la carne d'Agnello Gallese IGP. Minuti preziosi che ci regalano una tenerezza e un gusto unici.
Nati e allevati su pascoli estesi e incontaminati, gli agnelli gallesi offrono carni genuine, dal sapore autentico.
Garantisce il marchio IGP
40 minuti per 500g a 180°
1 ora per 800g a 180°
2-3 minuti per lato a fuoco vivo
Per ricette, informazioni e notizie visitate
www.agnellogallese.eu
È tempo di qualità
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
WELSH LAMB
CIG OEN CYMRU
Ci trovate anche su
@agnelloemanzogallese
@welshlambbeef
@welshlambbeef

Barbabietole, rape e cime di rapa

ROSSE, BIANCHE E VERDI, UN TRIS DI VERDURE DA RISCOPRIRE PER INAUGURARE LA CUCINA DELL'AUTUNNO

di Miriam Ferrari, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda




1


2


3

LE RAPE
Sono radici tondeggianti (foto 1), più o meno appiattite od oblunghe; hanno polpa bianca croccante di gusto dolciastro o lievemente piccante. Per prepararle tagliate via la radichetta e le foglie mantenendo un pezzetto di gambo e pelatele con un pelapatate (foto 2). Se sono piccole potete cuocerle intere, lessate o al forno, o tagliarle a spicchi o a dadi (foto 3).

LE BARBABIETOLE
Hanno grosse foglie con nervature rosse e radici rosso-violace dal sapore dolciastro; possono essere tonde (foto 1) o allungate. Si vendono anche già cotte. Per prepararle tagliate la punta della radice e le foglie, mantenendo un pezzetto di gambo (foto 2). Copritele con abbondante acqua e cuocetele da 1 a 2 ore, secondo la dimensione. Raffreddatele sotto l'acqua e sbucciatele (foto 3).


1


2


3


1


2


3

LE CIME DI RAPA
Sono ammassi fiorali prodotti da una pianta della famiglia delle rape (foto 1); si raccolgono, insieme alle foglie più tenere e parte del gambo, prima che i fiori possano sbocciare.
Per prepararle eliminate le foglie danneggiate e la base dei gambi (foto 2) e raccoglietele in un colino immerso in acqua fredda (foto 3). Potete lessarle o cuocerle in padella con olio, aglio e poca acqua.





ORZOTTO CON MELE, RAPE E NOCI

● **1** Sbucciate una mela rossa mantenendo un po' di polpa attaccata alla buccia che terrete da parte. Tagliate la mela sbucciata a dadini. Riducete a dadini una piccola rapa. Tritate un cipollotto e fatelo soffriggere in un tegame con 50 g di burro; aggiungete i dadini di mela e di rapa e rosolate.
● **2** Unite 250 g di orzo perlato, mescolate, bagnate con un bicchierino di sidro, qualche gheriglio di noce e continuate la cottura versando man mano brodo bollente: l'orzotto deve restare morbido. Alla fine cospargetelo con la buccia di mela a filettini.

COCKTAIL DI GAMBERI E BARBABIETOLE

● **1** Lessate 2 patate, sbucciatele e tagliatele a dadini. Lessate 8 grosse code di gamberi in metà acqua e metà vino bianco, una foglia di alloro e 2-3 grani di pepe. Scolatele e tagliatene 4 a fettine. Tagliate a fettine una barbabietola cotta e asciugatele in carta da cucina; tagliatene metà a dadini e foderate con le restanti fettine 4 coppette.
● **2** Mescolate le fettine di gamberi e i dadini di barbabietola e di patata e condite con olio, sale e succo di limone. Distribuite l'insalata nelle coppette, guarnite con le code di gamberi e servite.









CROSTONI CON CIME DI RAPA

● **1** Lessate 400 g di cime di rapa, scolatele, strizzatele e tagliuzzatele. Fate rosolare in un tegame con 3 cucchiai di olio 2 spicchi di aglio schiacciati e 2 peperoncini secchi; eliminate l'aglio, aggiungete 4 filetti di acciuga e fateli sciogliere schiacciandoli con un cucchiaio di legno; unite le cime di rapa e fatele insaporire.
● **2** Fate tostare 4 fette di pane casereccio; rosolate in un padella senza condimento 4 fette di bacon; distribuite sul pane le cime di rapa, sistemate su ciascuna una fetta di bacon e servite.

LE DOSI SONO PER 4 PERSONE

CROCCANTE ORIENTALE

• Si chiama Pak choy o Bok choy (tradotto dal cantonese significa letteralmente verdura bianca) e appartiene alla famiglia Brassica rapa chinensis: è un ortaggio dalle coste turgide, bianche e molto croccanti che vanta molte proprietà benefiche, soprattutto antiinfiammatorie e antiossidanti,
• Il pak choy, che si trova in vendita anche nei nostri supermercati si presta ai più svariati usi in cucina. Per salvaguardare i suoi tesori nutrizionali è preferibile sottoporlo a cotture molto brevi che ne mantengano integra la struttura e la consistenza: è ottimo al forno o saltato nel wok con olio, aglio e zenzero. Ma il modo migliore per apprezzarlo è gustare le sue coste crude in pinzimonio.



NEL PROSSIMO NUMERO: RANA PESCATRICE



In questa pagina: runner lino azzurro e piatti Zara Home; tessuto di lino decorato a mano Colombini Manufatti alla pagina accanto coltelli Fiskars e pentola TVS Indirizzi a pagina 6

Porcini per contorno

RUSTICI E AL TEMPO STESSO PREZIOSI, INTERPRETANO UNA SELEZIONE DI RICETTE DAI PROFUMI STRAORDINARI

a cura di Cristiana Cassé, ricette di Claudia Compagni, foto Luca Colombo/Studio XL, styling di Patrizia Cantoni





Porcini marinati alle erbe, pag. 61

Piatto in grès Rina Menardi, ciotola in vetro Petali, spago la Rinascente. Indirizzi a pagina 6



Coltello Opinel.
Nella pagina a fianco, padella Petali.
Indirizzi a pagina 6

Cappelle ripiene di zucca, pag. 61

PADELLATA DI PORCINI E SCALOGNI CARAMELLATI

PER 4 PERSONE
1 kg di porcini - 400 g di scalogni - 20 g di zucchero di canna - 1 cucchiaio di aceto di mele - un rametto di dragoncello - 40 g di burro - sale - 6 grani di pepe nero

● **1** Private i porcini della parte terrosa del gambo, puliteli con un panno umido e tagliateli a fette piuttosto spesse. Sbucciate gli scalogni e tagliateli a metà nel senso della lunghezza. Fate sciogliere il burro in una padella capiente, unite gli scalogni con la parte tagliata rivolta verso il basso e cuoceteli a fiamma moderata per 5 minuti.
● **2** Girateli delicatamente e proseguite la cottura per 2-3 minuti. Cospargeteli con lo zucchero, alzate leggermente la fiamma e lasciateli caramellare. Salate e unite i grani di pepe pestati. Aggiungete l'aceto e lasciatelo evaporare.
● **3** Levate gli scalogni dal fondo di cottura e teneteli da parte. Mettete nella stessa padella i porcini, salateli e cuoceteli per 10 minuti. Unite nuovamente gli scalogni, lasciate insaporire il tutto per 2-3 minuti e servite con qualche foglia di dragoncello tagliuzzata.

FACILE ● **Preparazione 15** minuti ● **Cottura 25 minuti** ● **190 cal/porzione**





RÖSTI DI PATATE RIPIENI

PER 4 PERSONE
800 g di patate rosse - 600 g di porcini - 1 porro - 2 rametti di maggiorana - qualche stelo di erba cipollina - 40 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Lavate le patate, mettetele in una pentola colma di acqua fredda e cuocetele per circa 30 minuti dal bolllore. Scolatele, lasciatele raffreddare e mettetele in frigo per 7-8 ore. Pelatele, grattugiatele con una grattugia a fori grossi e salatele.
● **2** Private i porcini della parte terrosa del gambo, puliteli con un panno umido e tagliateli a fettine. Pulite il porro, riducetelo a lamelle e fatelo appassire in padella con 10 g di burro. Aggiungete i porcini, salateli, cuoceteli coperti per 10 minuti, poi togliete il coperchio e proseguite la cottura per 5 minuti. Unite la maggiorana, pepate e lasciate raffreddare.
● **3** Fate sciogliere il burro rimasto in una capiente padella antiaderente con 2 cucchiai di olio. Disponete nel tegame la metà delle patate in 4 mucchietti e schiacciateli con una paletta in modo da creare 4 dischi. Distribuite al centro dei tortini i 2 terzi dei funghi, coprite con le patate rimaste e compattate con la paletta. Salate e cuocete i rösti su fiamma media 5-6 minuti per lato finché saranno dorati. Serviteli con sopra i funghi rimasti e l'erba cipollina.
.
MEDIA ● **Prep. 25 minuti + riposo** ● **Cottura 1 ora e 10 minuti** ● **350 cal/porzione**



Cocottine Le Creuset.
Nella pagina a fianco, piatto in grès la Rinascente, posata vintage Sambonet, tavolo Orissa.
Indirizzi a pagina 6

Porcini cremosi al passito, pag. 61

PORCINI ARROSTO AL TIMO CON GUANCIALE CROCCANTE

PER 4 PERSONE
1 kg di porcini - 50 g di guanciale a fette - 3 spicchi d'aglio - 3 rametti di timo - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Private i porcini della parte terrosa del gambo, puliteli con un panno umido e tagliateli a spicchi. Disponeteli in una teglia antiaderente, conditeli con 6 cucchiai di olio, gli spicchi d'aglio sbucciati e schiacciati, una presa di sale, una macinata di pepe e 2 rametti di timo spezzettati e cuoceteli in forno caldo a 200° per 20 minuti. Eliminate l'aglio e il timo.
● **2** Poco prima del termine della cottura, scaldate una padella antiaderente, unite le fette di guanciale e cuocetele su fiamma vivace per 2-3 minuti finché saranno croccanti. Scolatele dal fondo di cottura, spezzettatele e distribuitele sui funghi con le foglioline del timo rimasto.
.
FACILE ● Preparazione 10 minuti ● Cottura 20 minuti ● 210 cal/porzione



Piatto ovale
in peltro Petali.
Indirizzi a pagina 6



PORCINI MARINATI ALLE ERBE

PER 4 PERSONE
1,2 kg di porcini piccoli e sodi - 1 limone non trattato - 3 rametti di timo - 2 rametti di maggiorana - 3 rametti di prezzemolo - 1 rametto di dragoncello - 4 steli di erba cipollina - 2 spicchi d'aglio - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Private i porcini della parte terrosa del gambo, puliteli con un panno umido e tagliateli a metà. Scaldate una casseruola larga e bassa, unite i funghi con la parte tagliata verso il basso e lasciateli rosolare senza condimento per 5 minuti.
● **2** Unite 2,5 dl di olio, le erbe aromatiche tranne la cipollina, gli spicchi d'aglio sbucciati e tagliati a fettine, il succo di mezzo limone e tutta la scorza ridotta a strisce. Salate, abbassate la fiamma al minimo, coprite la casseruola e proseguite la cottura per 30 minuti.
● **2** Levate i funghi dal fuoco, lasciateli raffreddare, aggiungete l'erba cipollina tagliuzzata e lasciate riposare per una notte in frigo. Servite a temperatura ambiente.

FACILISSIMA ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 40 minuti ● 90 cal/porzione



CAPPELLE RIPIENE DI ZUCCA

PER 4 PERSONE
8 porcini grandi e 1 piccolo - 300 g di polpa di zucca - 40 g di pinoli - 40 g di parmigiano reggiano grattugiato - 1 spicchio d'aglio - 2 rametti di maggiorana - 4 foglioline di alloro - 20 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Riducete la polpa di zucca a pezzetti e quindi tritatela grossolanamente. Private i porcini della parte terrosa del gambo e puliteli con un panno umido. Staccate i gambi e tagliateli a dadini. Rosolate l'aglio tritato con il burro e 2 cucchiai di olio. Unite le cappelle dei porcini grandi con la parte superiore verso il basso, salate e cuocete su fiamma bassa per 5 minuti.
● **2** Levate delicatamente le cappelle dal fondo di cottura e disponetele in una teglia rivestita con carta da forno. Versate nella padella i gambi, la zucca, i pinoli e una presa di sale e proseguite la cottura per 10 minuti finché la zucca sarà morbida. Lasciate raffreddare e unite le foglioline di maggiorana tritate, il parmigiano e una macinata di pepe.
● **3** Con strisce di carta da cucina alte 6 cm, create dei cilindri intorno alle cappelle dei porcini e fissateli con un giro di spago. Farcite le cappelle con il composto di zucca, decorate con la cappella del porcino piccolo tagliata a fette e cuocete in forno caldo a 180° per circa 20 minuti. Eliminate la carta e servite.

MEDIA ● Prep. 30 minuti ● Cottura 40 minuti ● 270 cal/porzione



PORCINI CREMOSI AL PASSITO

PER 4 PERSONE
800 g di porcini piccoli - 2 porri - 1 limone non trattato - 2,5 dl di panna - 20 g di farina - 1 bicchierino di Passito di Pantelleria - 1 foglia di alloro - 2 rametti di timo - 20 g di burro - sale - pepe

● **1** Private i porcini della parte terrosa del gambo, puliteli con un panno umido e tagliateli in 4 spicchi. Pulite i porri e riduceteli a rondelle. Lavate il limone, grattugiate la scorza e tenetela da parte. Mescolate la panna con un cucchiaino di succo di limone filtrato e lasciatela riposare per 20 minuti.
● **2** Intanto, fate sciogliere il burro in una casseruola, unite i porri e i porcini e cuoceteli a fiamma vivace per 2 minuti. Salate, unite l'alloro e il timo, versate il Passito e lasciatelo evaporare. Abbassate la fiamma e proseguite la cottura con il coperchio per 6 minuti.
● **3** Spolverizzate i funghi con la farina, mescolate, versate la panna acida e cuocete per altri 6 minuti a fiamma bassissima. Unite una macinata di pepe, spolverizzate con la scorza di limone tritata (poca) e servite.

FACILE ● Prep. 25 minuti ● Cottura 15 minuti ● 280 cal/porzione

Sua Eccellenza lo Speck Alto Adige IGP



Simbolo di un territorio dai sapori straordinari, lo Speck Alto Adige IGP è unico anche per la sua versatilità in cucina.

Quando si parla di Speck inevitabilmente il pensiero va alle valli dell'Alto Adige. È come se nella sua caratteristica baffa, nel suo delicato sentore leggermente affumicato e nel suo tipico e inconfondibile gusto si condensasse l'essenza di un intero territorio. Naturalmente parliamo di Speck Alto Adige IGP, un prodotto che esiste grazie alla dedizione e alla passione dei suoi produttori altoatesini che dopo aver selezionato le carni migliori procedono alla salmistrazione con sale e pepe (ogni produttore ha una ricetta segreta!) e all'affumicatura con legna poco resinosa. Poi, per 22 settimane le baffe di speck riposano appese in locali pervasi dall'aria fresca delle valli ed è questo il momento in cui lo Speck Alto Adige IGP conquista il suo tipico sapore: delicato, equilibrato e con una sottile note di noci.
A questo punto l'alta qualità dello Speck Alto Adige IGP è pronta per la prova più difficile: la prova palato! In cuor nostro la supera brillantemente sia crudo, affettato sottilissimo o a dadini e bastoncini, sia combinato con altri ingredienti per creare pietanze tradizionali, come quella qui presentata, o piatti della cucina contemporanea.

Südtiroler Speck g.g.A.
SÜDTIROL
Speck Alto Adige IGP



HAMBURGER ALLO SPECK ALTO ADIGE IGP

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
• 4 panini per hamburger • 800 g spalla di manzo macinata • 1 cipolla • sale e pepe • paprika • 50 g pane per canederli • 2 uova • 400 g Speck Alto Adige IGP, tagliato a fettine sottili • 1 lattuga • 50 g rafano • 2 pomodori

PREPARAZIONE
Mescolare la carne tritata con la cipolla, il pane, le uova, il sale, il pepe e la paprika. Con l'impasto ottenuto formare gli hamburger, avvolgerli con le fette di speck e cuocerli in padella da entrambi i lati. A cottura terminata, lasciare riposare per qualche momento. tagliare a metà i panini per hamburger e scaldarli sulla parte interna. Spennellare con il rafano e riempire con l'hamburger allo speck, i pomodori, l'insalata e altre fettine di speck.

Ulteriori ricette sul sito **www.speck.it**

Con i porcini

CRUDI, TRIFOLATI, IN FRITTURA O IN ZUPPA, ALLA PIASTRA O AL FORNO: SONO FUNGHI PREZIOSI ED ECLETTICI CHE MERITANO IL CALICE GIUSTO SECONDO LA COTTURA. PER SPRIGIONARE UN INFINITO POTENZIALE

di Sandro Sangiorgi, a cura di Cristiana Cassé

DELICATEZZA DA RISPETTARE

Il porcino è un fungo dalla fisicità carnosa e dal gusto molto profondo, al punto da meritare ricette che gli permettono di vivere di luce propria e, in qualche caso, di illuminare altre materie prime. Per comporre un accostamento che funzioni è saggio sapere che cosa può dare in termini di profumo e di sapore. Innanzitutto è del tutto privo di sostanze e sensazioni grasse e la sua tendenza dolce non viene dai carboidrati ma emerge dall'aspetto tattile, che da tenace si fa cedevole attraverso la cottura; rimane quindi un discreto apporto di proteine e una ricca presenza di sali minerali. Affideremo al vino il compito di salvaguardare questa intima delicatezza, agendo sui condimenti con gradualità e liberando le qualità aromatiche del fungo senza inseguirle. Vediamo da vicino le cotture e le preparazioni più ricorrenti per formare accostamenti credibili.



CRUDO, TRIFOLATO, FRITTO...

Consumato crudo, il porcino richiede un bianco o un rosso dal tratto gentile e non troppo acido, pensiamo ai piemontesi Favorita e Pelaverga, a patto di dosare il succo di limone per condire. L'elemento untuoso della trifolatura è preso in custodia dalla vitalità di un rosato a base di Schiava prodotto nel Trentino. Proprio da questa varietà, diffusa anche in Alto Adige, derivano i rosé e i rossi che incontrano e gratificano le peculiarità del porcino nelle cotture alla piastra e al forno: si tratta di una fusione di materie in un'irresistibile risonanza, un non abbandonarsi mai. La frittura prevede l'uso di un bianco realizzato tra le Marche e l'Abruzzo, il Pecorino, dotato di una buona portata alcolica, capace di gestire la sensazione grassa, ma nello stesso tempo sensibile e rispettoso della fragranza del fungo. L'accostamento alle zuppe e alle creme dipende dal fondo: se c'è il contributo di grassi e proteine animali, scegliamo rossi intensi come il calabrese Magliocco e il Nero d'Avola della Sicilia occidentale; quando la base è invece tutta vegetale sono preferibili il Frascati o il Greco di Tufo che, nella loro diversità, hanno una predilezione per i porcini.



BIANCO GRECHETTO E TREBBIANO
Conestabile della Staffa, Montemelino
Magione (PG), 13,00 €
Frutto dell'unione di Grechetto e Trebbiano, è vinificato con una macerazione sulle bucce che non sottrae la succosa brillantezza dell'acidità: permangono dunque un animo lieve e una corposità slanciata, condizioni perfette per avvicinarsi ai porcini marinati alle erbe (pag. 62).

MAGLIOCCO TOCCOMAGLIOCCO
L'Acino, San Marco Argentano (Cs), 16,50 €
Ottenuto da una varietà diffusa soprattutto nella Calabria settentrionale, è un rosso fervido, ideale sui porcini, di cui condivide i sentori di humus e bosco. Lo abbiniamo sulla versione arrosto e sulla padellata, dove fa valere la sua sensazione avvolgente (pagg. 61 e 57).

ELDA
Nusserhof, Bolzano, 18,00 €
È prodotto in grande prevalenza con uva Schiava, si presenta con un colore vitale e profondo, i profumi evocano frutti rossi, il sapore si distende lungo e sapido verso un finale rinfrancante. A lui affidiamo i porcini cremosi e quelli ripieni, sui quali contrasta con cautela gli eventuali eccessi di dolcezza (pag. 62).

TORRETTE
Grosjean, Quart (AO), 13,00 €
Un vino di montagna realizzato con una viticoltura detta "eroica" perché le vigne lottano contro la legge di gravità. La fisionomia di questo rosso è asciutta e longilinea, i profumi sono nitidi e diretti. Vale la pena spenderlo sul succulento rösti di patate e assistere a un confronto avvincente e serrato (pag. 58).


70 ANNI DI STORIE E SAPORI ITALIANI
BUON COMPLEANNO

La Cina è vicina

RICETTE TRADIZIONALI CINESI E INGREDIENTI A KM ZERO SI UNISCONO NELLO STREET FOOD D'ECCELLENZA DELLA RAVIOLERIA SARPI A MILANO

di Marina Cella, foto di Michele Tabozzi



Involtini alla piastra con gamberi e verdure
pag. 66

LEGAMI DI CIBO
Agie (foto), trentenne cinese cresciuto a Milano e laureato in economia alla Bocconi, doveva fare l'imprenditore tessile, come suo padre. Ma un incontro ha contribuito ad avvicinarlo al mondo del cibo. Quello con Walter Sirtori, macellaio storico di via Sarpi a Milano, da anni cultore delle carni italiane biologiche e di pregio. È nata così la Ravioleria Sarpi, che propone street food cinese: sano, leggero e preparato al momento con ingredienti al top. Tra cui le carni dell'adiacente macelleria.



L'integrazione passa anche per un piatto di ravioli. Quelli cinesi di Agie Zouh (a lato), preparati nella sua ravioleria milanese, sono farciti con ingredienti italianissimi, biologici e di qualità. La carne del vicino macellaio Walter Sirtori: bovini piemontesi, di piccoli allevamenti biologici e biodinamici; maiali bio del mantovano. La farina di tipo "0", usata anche per gli involtini, è del piccolo Mulino Sobrino di La Morra (Cn); quella integrale delle Cascine Orsine di Bereguardo, biodinamiche, come molti ortaggi. Ravioli e involtini sono preparati al momento nella minuscola bottega, davanti ai clienti. Che pazientemente si mettono in coda per una porzione di street food d'eccezione: da mangiare camminando per strada, come si fa in Cina. O anche da portarsi a casa (ravioli).



1



2



3



4

INVOLTINI CON GAMBERI E VERDURE (CHUN BING)

PER 4 PERSONE (8 INVOLTINI)
500 g di farina di grano tenero tipo “0”- 100 g di farina integrale - 16 code di gambero - 200 g di cavolo rosso - 200 g di cavolo cappuccio - 200 g di carote - menta - olio extravergine d’oliva - sale

● **1** La sera prima preparate l’impasto degli involtini. Miscelate le 2 farine, unite circa 500 ml di acqua e un pizzico di sale e lavorate il composto con le mani fino a ottenere un impasto omogeneo ed elastico. Formate una palla e fatela riposare coperta per una notte. Il giorno seguente preparate il ripieno. Infilzate i gamberi su stecchini per tenerli diritti e scottateli in acqua bollente per 2 minuti. Scolateli con una pinza, raffreddateli sotto acqua corrente e sgusciateli.
● **2** Pulite il cavolo cappuccio e il cavolo rosso e tagliateli a striscioline. Pelate le carote e riducetele a julienne. Disponete le verdure in 3 ciotole con acqua e ghiaccio.
● **3** Preparate le crêpes. Riscaldate una piastra, unta con un filo d’olio, a 80-90° (verificate con un termometro da cucina). Prelevate la quantità di impasto necessaria per 1 involtino, stendetela sulla piastra e cuocetela su entrambi i lati. Secondo il metodo tradizionale cinese, l’impasto va porzionato a mano direttamente sulla piastra (foto), senza prelevarne prima un pezzetto; poi allargato e fatto cuocere.
● **4** Quando è pronta, staccate la crêpe dalla piastra con una spatola e mettetela da parte. Pulite la piastra con carta da cucina e proseguite fino a esaurire l’impasto.
● **5** Confezionate gli involtini. Condite con olio e sale carote e cavolo rosso. Al centro di una crêpe disponete striscioline di carote e dei due cavoli, poi unite 2 code di gambero e un paio di foglioline di menta.
● **6** Arrotolate la crêpe in modo da formare un involtino. Proseguite allo stesso modo fino ad asaurire l’impasto.
● **7** Servite gli involtini in 5 rondelle, accompagnati, se vi piace, con salsa di soia con miso e sesamo tostato.

NON CHIAMATELI PRIMAVERA

A differenza degli involtini fritti (primavera), i chun bing sono freschi, avvolti da crespelle cotte alla piastra, secondo la ricetta tradizionale. La preparazione della crêpe è un’arte, l’esame base di uno chef. Che lavora solo con le mani: con una porziona la pastella direttamente sulla piastra, con l’altra cuoce la crêpe.



5



6



7

RAVIOLI CON MAIALE E ZENZERO (SHUIJIAO)

PER 20 RAVIOLI
250 g di farina tipo “0” + quella per il piano - 200 g di polpa di maiale macinata - 2 cipollotti - 200 g di cavolo cappuccio - un pezzo di zenzero - 40 ml di salsa di soia shoyu - 40 ml di olio di girasole + quello per cuocere - sale

● **1** Preparate la pasta. In una ciotola impastate la farina con 125 ml di acqua e un pizzico di sale (facoltativo). Trasferite l’impasto sul piano di lavoro e lavoratelo con le mani fino a ottenere un composto liscio ed elastico. Formate una palla e fatela riposare coperta per 5-10 minuti.
● **2** Nel frattempo preparate il ripieno. Affettate sottilmente la parte verde dei cipollotti, tagliate il cavolo a striscioline e passatele al mixer, spellate lo zenzero con un pelapatate e tritatelo finemente. Disponete la carne in una ciotola, unite le verdure e lo zenzero, versate la salsa di soia e l’olio e amalgamate bene il composto con le mani.
● **3** Riprendete l’impasto, formate un cilindro di circa 3 cm di diametro e suddividetelo in 20 tocchetti. Appiattiteli con le mani sul piano di lavoro infarinato.
● **4** Facendo girare il matterello tutto intorno ai bordi, ricavate da ciascun pezzetto una sfoglia sottile rotonda di circa 8 cm di diametro, più spessa al centro.
● **5** Disponete al centro di ogni porzione un cucchiaino di ripieno e richiudetela sigillando i bordi con il pollice e l’indice, in modo da ottenere un fagottino irregolare a mezzaluna.
● **6** Preparate allo stesso modo gli altri ravioli, fino ad esaurire gli ingredienti; disponeteli distanziati in un’ampia padella antiaderente, versate un po’ d’acqua e pochissimo olio, coprite e cuocete per circa 5 minuti: i ravioli devono scurirsi solo leggermente, altrimenti friggono. In alternativa potete cuocerli nel cestello a vapore o lessarli per circa 6 minuti. Servite, se vi piace, con salsa di soia.

COTTURA LEGGERA, RIPIENI DIVERSI

I ravioli bolliti in acqua (o cotti in padella coperta) arrivano dal Dongbei, la regione nel nord est della Cina patria di questa specialità. Il ripieno, oltre a quello classico a base di carne di maiale e cavolo, può essere di polpa di manzo, porro e zenzero; oppure solo di verdure.




1


2


3


4


5


6

NON SOLO RAVIOLI

Dopo il successo de La Ravioleria Sarpi (via Paolo Sarpi 27, MI, 331 8870596), premiata dal Gambero Rosso come Miglior Street Food in Lombardia nel 2016, Agie non si è fermato. La bottega si è sdoppiata con l’apertura di un locale gemello, dedicato agli involtini e ai baozi, simili ai ravioli ma con l’impasto fermentato e cotti a vapore.
Le ultime nate sono due ravioleríe a Firenze: al Mercato Centrale e ai banchi del Mercato Centrale nel centro commerciale I Gigli.




Siamo un Paese di buone forchette.
Iniziativa realizzata con il cofinanziamento del FEASR
Responsabile dell'informazione: Consorzio Tutela Taleggio Autorità di Gestione del Programma: Regione Lombardia



Ortaggio con edera

IL BROCCOLO SBOCCIA AL CENTRO DELLA COMPOSIZIONE CON L'ORTENSIA

a cura di Silvia Bombelli, realizzazione di Antonella Pavanello, foto di Francesca Moscheni









PREPARAZIONE ED ESECUZIONE

1 vaso di cemento di 12-14 cm di diametro - 1 spugna per fioristi cilindrica - 1 ortensia pop corn rosa - 1 testa di broccolo 5 lisianthus bianchi con il bordo screziato di viola - 3 rametti di edera

● **1** Riempite d'acqua un lavello o un catino, appoggiatevi sopra la spugna e lasciatela affondare da sola, in modo che si impregni d'acqua. Sgocciolatela, appoggiatela su un tagliere e, con l'aiuto di un coppapasta, ritagliatela nella misura del vaso. Quindi posizionatela all'interno del vaso.
● **2** Dividete il broccolo in cimette e mettetele al centro e sulla parte frontale della composizione, affondando leggermente i gambi nella spugna. Accorciate il gambo dell'ortensia e infilatela nella spugna sulla sinistra dei broccoletti facendola ricadere leggermente verso l'esterno. Piantate un rametto di edera davanti ai broccoletti e fatelo girare intorno alla composizione passandolo sopra l'ortensia.
● **3** Posizionate i lisianthus sulla destra dei broccoletti e sulla sinistra dell'ortensia. Completate il centro tavola con altri 2 rametti di edera sul retro della composizione e fateli scendere verso la parte frontale.

Nocciola Piemonte

REGINA DELLA PASTICCERIA PER L'AROMA PREZIOSO E IL GUSTO DOLCE, LA TONDA GENTILE CONQUISTA ANCHE NEL SALATO

di Marina Cella, foto di Maurizio Lodi, ricetta di Livia Sala, styling di Laura Cereda, scelta del vino di Sandro Sangiorgi.
Si ringrazia Nocciole d'Elite (Cravanzana, CN), per la fornitura della nocciole



Guscio duro e sottile, forma tondeggiante regolare, gusto delicato e aroma suadente. La nocciola Piemonte è il frutto prezioso di un albero che gli antichi ritenevano magico; da cui, come raccontano le leggende langarole, le "masche" (streghe) intagliavano i loro bastoni. La varietà più pregiata è la Tonda Gentile Trilobata o delle Langhe, che dal 1993 si fregia dell'Igp con la denominazione Nocciola Piemonte. Una ricerca del Centro Studi Assaggiatori di Brescia (2010) l'ha giudicata superiore ad altre sue simili (del Lazio e della Turchia), tanto che i produttori del consorzio la definiscono orgogliosamente "la nocciola migliore al mondo". Si coltiva soprattutto in provincia di Cuneo (Alta Langa), oltre che in quelle di Asti e Alessandria. Perché la Tonda Gentile è così pregiata? «La qualità di maggior rilievo è la persistenza del gusto e dell'aroma dopo la tostatura» spiega Sergio Lasagna, presidente del Consorzio (nocciolapiemonte.it). «Ma anche la forma regolare, l'alta resa, la facilità di pelatura e la buona conservabilità la rendono apprezzatissima» conclude.

Dolci sì ma non solo

Baci di dama, gianduiotti, bonet, crema spalmabile. La Tonda Gentile è immancabile protagonista, in connubio con il cioccolato, dei dolci più celebri della tradizione piemontese: il gianduiotto nacque proprio perché, in carenza di cacao durante le campagne napoleoniche, un pasticciere torinese pensò di sostituirne una parte con le nocciole. Ma il gusto dolce del frutto, senza note oleose, si sposa al meglio anche con i piatti salati. Voglia di sperimentare? La manifestazione "La Nocciola in Tavola", organizzata da sette anni dal Relais Villa d'Amelia nelle Langhe (Benevello, CN), riunisce chef da tutta Italia che propongono ricette salate oltre che dolci, coordinati dallo chef stellato dell'hotel Damiano Nigro. Per esempio piatti con il pesce, come la trota con i tuberi, il cuscus con battuto di gambero e nocciola, il baccalà con friarielli; o con la carne, come il controfiletto di fassona arrosto con glassa di miele e olio di nocciole (ricetta dello chef Damiano Nigro). Delizioso anche l'abbinamento con le uova o i formaggi; da provare il risotto con formaggio e nocciola.





BERE GIUSTO

È difficile abbinare un vino "normale", anche dolce, alla crema di nocciole, miele e cacao, al suo equilibrio e alla sua setosa finezza. Meglio un prodotto fortificato e aromatizzato come il Barolo Chinato: in particolare se realizzato in modo artigianale, che conserva l'intima severità del nobile di Langa unita a un'appassionata generosità.

CREMA DI NOCCIOLE TOSTATE, MIELE E CACAO

PER 1 VASETTO DI 350 G
300 g di nocciole Piemonte Igp sgusciate - 50 g di miele di acacia o millefiori - 2 cucchiai di cacao amaro

● **1** Sistemate le nocciole su una placca e tostatele sotto il grill del forno per 3-4 minuti, girandole 2-3 volte. Trasferitele su un telo pulito, richiudetelo e fate rotolare le nocciole all'interno, privandole della pellicina.
● **2** Trasferite 1/3 delle nocciole in un cutter potente e tritatele, azionandole a impulsi. Otterrete prima uno sfarinato, poi inizierà a formarsi una pasta. Continuate a frullare fino a che il composto di nocciole sarà abbastanza liscio.
● **3** Trasferite la pasta preparata in una ciotola. Dividete in 2 parti le nocciole rimaste e passatele al cutter come le precedenti, in 2 riprese.
● **4** Riunite la pasta di nocciole preparata in una ciotola, poi aggiungete il miele e il cacao, mescolando bene. Trasferite la crema in un barattolo con coperchio e conservatela al fresco. Servitela spalmata su fette di pane o biscotti secchi o usatela per farciture o finiture.

MEDIA
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 3-4 minuti**
● **2100 cal/1 vasetto**

Arrosti di vitello

TAGLI INSOLITI E NUOVI SAPORI PER SECONDI ELEGANTI E GUSTOSI CHE APPAGANO OCCHI E PALATO

a cura di Mauro Cominelli, ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi, styling di Sara Farina



Spinacino con ripieno di zucca e salsiccia al finocchietto,
pag. 74



PUNTA DI PETTO CON SENAPE ALL'ANTICA, MIELE E NOCI

PER 4 PERSONE
800 g di punta di petto - 2 cucchiai di miele di acacia - 4 cucchiai di senape all'antica - 2-3 rametti di timo - 1 spicchio di aglio - 1 foglia di alloro - 8 gherigli di noce - 1 bicchiere di vino bianco - 40 g di burro - sale - pepe in grani

● **1** Fate sobbollire il vino con l'alloro, l'aglio sbucciato e 3-4 grani di pepe, fino a farlo ridurre alla metà. Trasferite la punta di petto in una teglia e spalmatela con il burro ammorbidito. Disponete in forno già caldo a 220° per 15 minuti, poi aggiungete le foglioline di timo, il vino ridotto filtrato e un pizzico di sale; abbassate la temperatura del forno a 170°.
● **2** Cuocete per 45 minuti, rigirando la carne un paio di volte e irrorandola di tanto in tanto con cucchiaiate del fondo di cottura.
● **3** Mescolate la senape al miele, spalmate il composto ottenuto sulla carne e proseguite la cottura in forno per altri 20 minuti. Affettate la carne, irroratela con il fondo di cottura e completate con i gherigli di noce spezzettati grossolanamente.

FACILE
● Preparazione 20 minuti ● Cottura 1 ora e 25 minuti ● 550 cal/porzione

Teglia in latta Madame Gioia Home; canovaccio color petrolio Au Maison. A sinistra: tessuto azzurro e tovagliolo grigio Forme e Farina; piatto piano grigio e azzurro KH Würtz; piatto dolce turchese e marrone Hk Living. Indirizzi a pagina 6

Voglia di tenerezza

Si parla di arrosto e il pensiero corre subito alla carne di vitello. Non che manzo o maiale siano da meno. Anche con loro si ottengono ottimi piatti, ma il vitello ha 3 qualità: il colore elegante, la carne più morbida e i tempi di cottura più brevi. Se questo non bastasse, la scelta dei tagli adatti a essere infornati non ha paragoni; sono almeno una dozzina e ogni volta si può portare in tavola un secondo diverso, per forma e consistenza. Spinacino e magatello, piuttosto magri, necessitano di cotture abbastanza brevi, punta di petto e reale, ricchi di tessuto connettivo, per risultare teneri richedono una permanenza in forno più prolungata. Infine il carré, il pezzo più nobile, va trattato con cura estrema. La sua polpa magra è protetta ed esaltata dalla presenza degli ossi, ma per cuocerlo alla perfezione va trattato con molta gentilezza. Anche se lo avete bardato con lo speck, non rosolatelo a una temperatura troppo alta: un calore eccessivo rischierebbe di rendere la polpa esterna stopposa. Non superate i 180° e irroratelo spesso con il fondo o con poco brodo caldo, così da creare sempre un minimo di vapore. E se dovesse scurirsi troppo, proteggetelo: a fine cottura copritelo con alluminio. *M.C.*



Tagliere in legno Au Maison; ciotolina color petrolio Studio Arhoj. A destra, tessuto azzurro Forme e Farina; piatto da portata Madame Gioia Home; ciotolina turchese Au Maison. Indirizzi a pagina 6



SPINACINO CON RIPIENO DI ZUCCA E SALSICCIA AL FINOCCHIETTO

PER 4 PERSONE
1 spinacino di vitello inciso a tasca di circa 500 g - 300 g di polpa di zucca già pulita - 250 g di salsiccia al finocchietto - 2-3 rametti di timo - 2 rametti di mirto - 4 scalogni - 1 spicchio d'aglio - 1/2 bicchiere di vino bianco - 20 g di burro - 1 mazzetto di rucola - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Incidete la salsiccia nel senso della lunghezza, eliminate il budello e sgranatela; rosolatela senza grassi in una padella antiaderente. Fate stufare la zucca tagliata a piccoli dadi in un'altra padella antiaderente con un filo di olio, lo spicchio di aglio schiacciato, il mirto e un pizzico di sale; quando la zucca sarà morbida, eliminate l'aglio e il mirto e unitela alla salsiccia. Lasciate insaporire per 3-4 minuti e spegnete.
● **2** Farcite lo spinacino con il composto di zucca e salsiccia, quindi cucite l'apertura con ago e spago da cucina. Rosolatelo in una casseruola che possa andare in forno con il burro e un filo di olio; aggiungete gli scalogni tritati finemente, sfumate con il vino e regolate di sale e pepate.
● **3** Aggiungete i rametti di timo e proseguite la cottura in forno già caldo a 180° per 30 minuti; di tanto in tanto irrorate lo spinacino con il fondo di cottura e giratelo un paio di volte.
● **4** Togliete la carne dal forno, avvolgetela in un foglio di alluminio e lasciatela riposare per 10 minuti. Affettate lo spinacino non troppo sottile e servitelo con la rucola lavata e asciugata e il fondo di cottura.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti + il riposo**
● **Cottura 45 minuti** ● **490 cal/porzione**



ROTOLO ALLE ACCIUGHE E FUNGHI CON GAMBI DI SEDANO

PER 4 PERSONE
800 g di magatello di vitello aperto a libro - 4 filetti di acciughe sotto sale - 30 g di porcini secchi - 3 scalogni - 1 ciuffo di prezzemolo - 2 rametti di timo - 4 gambi di sedano verde - 1 bicchiere di vino bianco - 40 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Tenete il burro a temperatura ambiente per 20 miuti. Fate ammollare i funghi per 15 minuti in una ciotola con acqua tiepida. Sbucciate gli scalogni, tritateli e fateli appassire sale e un filo di olio in una padella antiaderente.
● **2** Sgocciolate i porcini e spezzettateli grossolanamente; filtrate l'acqua di ammollo e tenetela da parte. Unite i funghi nella padella con gli scalogni e lasciate insaporire per 2-3 minuti. Dissalate bene le acciughe, privatele della lisca e tagliatele a pezzettini; amalgamatele al burro morbido.
● **3** Spalmate il magatello con il burro preparato, coprite con i funghi e profumate con il prezzemolo e le foglioline di timo tritati. Arrotolate la carne sulla farcia e fissatela con più giri di spago da cucina.
● **4** Rosolate il magatello con un filo di olio su tutti lati in una casseruola che possa andare in forno, sfumate con il vino, regolate di sale e pepate. Unite i gambi di sedano puliti e cuocete in forno già caldo a 180° per circa 45 minuti, irrorando di tanto in tanto la carne con poca acqua d'ammollo dei funghi tenuta da parte. Servite il magatello a fette con i gambi di sedano.

FACILE
● Preparazione 25 minuti
● Cottura 55 minuti ● 460 cal/porzione



UN PIATTO MOLTO SUGGESTIVO CHE COMBINA INGREDIENTI MEDITERRANEI IN UN MIX UNICO DI PROFUMI E SAPORI.

Il rombo gourmand

Una versatile nobiltà

Il Grana Padano DOP è un formaggio dalle risorse sorprendenti. In questa ricetta con una stagionatra oltre 16 mesi, si combina perfettamente con altri ingredienti mediterranei, per esaltare un pesce dalle carni molto delicate, il rombo chiodato, in un piatto sorprendente e gustoso. Il Grana Padano DOP oltre 16 mesi, con la sua pasta dalla tipica struttura granulosa, oltre che ottimo grattugiato e consumato a scaglie, è particolarmente consigliato per preparare flan, soufflè e tortini di verdure. È ideale anche per la mantecatura di paste, risotti e minestre.



MILLEFOGLIE DI GRANA PADANO DOP CON FARRO MANTECATO E ROMBO DORATO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

PER LE CIALDE: 180 gr di Grana Padano oltre i 16 mesi, 70 gr di albume d'uovo

PER IL FARRO MANTECATO: 100 gr di farro, 1 scalogno, olio extravergine d'oliva, vino bianco, 20 gr di Grana Padano oltre i 16 mesi, ½ litro di brodo vegetale

PER I FINOCCHI ALLO ZAFFERANO: 2 finocchi, 2 cl di brodo vegetale, 2 cl di fumetto di pesce, 10 pistilli di zafferano, sale

PER IL ROMBO: 4 tranci di rombo puliti, olio extravergine d'oliva, sale

PREPARAZIONE:

1. Mescolate il Grana Padano grattugiato con l'albume fino a completo assorbimento, stendete una noce di composto con l'aiuto di una spatola bagnata su carta da forno. Formate dei dischi del diametro di 5 cm e passate in forno a 180° per 6 minuti. **2.** Mettete una casseruola sul fuoco a fiamma dolce con un filo d'olio. Versate lo scalogno, dorate e unite il farro. Fate tostare e sfumate con il vino bianco, quindi portate a cottura versando il brodo poco alla volta, mantecate a fuoco spento con il burro e il Grana Padano **3.** In una casseruola versate il brodo, il fumetto, lo zafferano e un pizzico di sale. Fate scaldare bene, tagliate i finocchi a fette sottili e sistemateli in una pirofila da forno. Versate il brodo alla zafferano e cuocete in forno a 100° per 20 minuti. A cottura ultimata, conservate il fondo allo zafferano rimasto **4.** Tagliate i filetti di rombo formando 16 quadrati di cm 3x3. Dorateli un minuto per lato in una padella antiaderente a fuoco vivo. **5.** Componete il piatto posizionando i finocchi al centro, adagiatevi sopra il rombo, a parte il farro intercalato dalle cialde di Grana Padano e finite la guarnizione con la salsa alla zafferano ottenuta dalla cottura dei finocchi.



REALE ALLA CANNELLA CON CAROTE E SALSA ALLA PANNA

PER 4 PERSONE
800 di reale di vitello disossato - 25 g di lardo - 2 rametti di timo - 3-4 foglie di salvia - 1/2 cucchiaino di cannella in polvere - 1 bicchierino di Marsala - 500 g di piccole carote - 4 foglie di alloro - 1 cucchiaino di amido di mais - 100 ml di panna fresca - origano secco - brodo vegetale - olio extravergine d'oliva - sale - pepe in grani

● **1** Preparate un battuto con il lardo, 3-4 grani di pepe, le foglioline di timo, e di salvia e la cannella. Insaporite la carne con il mix, avvolgetela con pellicola e lasciatela riposare per 1 ora. Togliete la carne dalla pellicola, trasferitela in una teglia unta con olio e cuocete in forno già caldo a 200° per 10 minuti; sfumate con il Marsala e salate.
● **2** Abbassate la temperatura del forno a 170° e proseguite la cottura per 2 ore, bagnando di tanto in tanto con poco brodo caldo. Nel frattempo, raschiate le carote e cuocetele in forno in una teglia a parte con un pizzico di sale e una macinata di pepe, un filo di olio e le foglie di alloro per circa 30 minuti.
● **3** Sgocciolate il reale e avvolgetelo in alluminio. Filtrate il fondo di cottura e trasferitelo in un pentolino, unite l'amido di mais stemperato in due cucchiai di brodo freddo e la panna e fate addensare a fiamma dolce per 4-5 minuti; regolate di sale, pepate e profumate con un pizzico di origano. Servite il reale a fette con le carote e la salsina preparata.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti + il riposo**
● **Cottura 2 ore e 10 minuti**
● **610 cal/porzione**

Tovagliolo in jeans Forme e Farina; ciotolina grigia Studio Arhoj; piatto piano Hk Living; posate in acciaio satinato Mepra.
Indirizzi a pagina 6



Canovaccio Au Maison; piatto ovale Madame Gioia Home; tovagliolino grigio Forme e Farina. Indirizzi a pagina 6

CARRÉ AFFUMICATO ALLO SPECK CON CASTAGNE E RAPE

PER 4 PERSONE
1,2 kg di carré di vitello con gli ossi - 80 g di speck a fettine - 1 rametto di rosmarino - brodo vegetale - 300 g di castagne - 2 rape - 40 g di burro - sale - pepe

● **1** Tritate lo speck nel mixer; quando sarà abbastanza fine, unite anche il burro e frullate ancora in modo da ottenere una crema omogenea. Spamate il carré con il composto di burro e speck, avvolgetelo con un foglio di alluminio e lasciatelo riposare in frigo almeno per qualche ora o anche per 1 giorno.
● **2** Sbucciate le castagne e scottatele per 1 minuto in acqua bollente. Sgocciolatele poche alla volta e privatele delle pellicine che le ricoprono. Sistemate il carré senza togliere l'alluminio e cuocete in forno già caldo a 180° per 30 minuti. Eliminate l'alluminio e aggiungete nella teglia le castagne, le rape pulite e tagliate a pezzetti e il rametto di rosmarino; regolate di sale e pepate.
● **3** Proseguite la cottura per altri 40 minuti, bagnando di tanto in tanto con poco brodo caldo, se il fondo di cottura dovesse restringersi troppo. Disossate il carré e servitelo a fette spesse con castagne, rape e fondo di cottura.

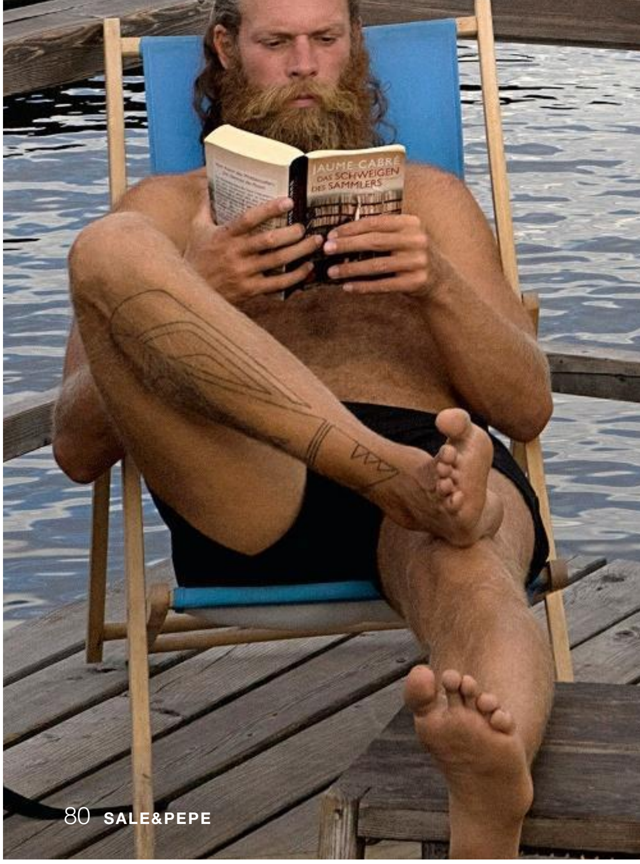
FACILE
● **Preparazione 40 minuti + il riposo** ● **Cottura 1 ora e 10 minuti**
● **700 cal/porzione**

Berlino

TRASGRESSIVA, SINCERA, GOLOSA: COSÌ È L'ATMOSFERA DEI SUOI EX QUARTIERI ORIENTALI TORNATI A VIVERE SUL FILO DELLA MEMORIA

testo di Daniela Falsitta, foto di Francesca Moscheni.
Si ringrazia il ristorante The Grand per le ricette e la realizzazione dei piatti





I ragazzi dello zoo di Berlino stanno tutti bene, ma si sono trasferiti a est. Se gli domandi del muro che divideva in due la città rispondono che quando sono nati non c'era già più. Eppure a guardarli sembrano proprio i loro genitori: trasgressivi, colorati, con la testa piena di ciocche che puntano al cielo come altrove ormai è difficile osare. Anche chi decide di farsi una famiglia preferisce cercare casa nell'ex zona orientale, ovvero in quei quartieri che si chiamano Mitte, Friedrichshain, Prenzlauer Berg da cui una volta si cercava soltanto di fuggire o di spiare l'ovest, salendo in cima all'altissima Fernsehturm, la torre della televisione.

> segue a pag. 82





La piscina sulla Sprea. Sopra, i graffiti della East Side Gallery, unico pezzo di muro rimasto e, a lato, uno scorcio di Mitte, con la cupola della sinagoga e la torre tv sullo sfondo.



FILETTO DI MAIALE, GNOCCHI DI PRETZEL E CAVOLO BRASATO

PER 4 PERSONE
275 g di bacon a fette - 2 filetti di maiale (350 g l'uno) - 5 rametti di timo - 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva - 2 dl di vino bianco secco - 4 foglie d'alloro - sale - pepe
per gli gnocchi: 250 g di Pretzel - 2,5 dl di latte caldo - 2 uova - 1 cucchiaio di prezzemolo tritato - 1/2 cipolla stufata - noce moscata - burro - sale - pepe
per il cavolo: 1 cavolo a punta - 2 cucchiai di cumino - 20 g di burro- noce moscata - sale - pepe

● **1** Fate gli gnocchi. Sbattete le uova con il latte e profumate con noce moscata. Spezzettate i Pretzel in una ciotola e aggiungetevi il mix di uova, il prezzemolo e la cipolla tritati; salate e pepate; fate ammorbidire per 20 minuti. Riprendete l'impasto, modellatelo in due salsicce di 4 cm di diametro e avvolgetele, una alla volta, in carta da forno; chiudete le estremità con spago da cucina. Immergetele in acqua salata in leggera ebollizione per 20 minuti. Scolate, fate intiepidire, eliminate la carta e tagliateli a pezzi di 3 cm.
● **2** Cuocete i filetti. Sfogliate il timo e tritatelo. Salate e pepate i filetti, cospargeteli con metà timo e avvolgeteli con le fette di bacon. Scaldate l'olio in una padella e fatevi rosolare i filetti su tutti i lati a fuoco vivo. Scolateli e metteteli su una placca da forno. Versate il vino nella padella e deglassate il fondo di cottura; unite l'alloro e il timo rimasto e versate sui filetti. Infornate a 200° per 15-17 minuti.
● **3** Intanto eliminate il torsolo del cavolo, tagliatelo a listarelle e fatelo saltare in padella con il burro per 15 minuti. Unite il cumino, sale, pepe, una grattatina di noce moscata e spegnete.
● **4** Sfornate i filetti e avvolgeteli in un foglio di alluminio. Lasciateli riposare per 5 minuti. Filtrate il fondo di cottura e portatelo a ebollizione. Eliminate l'involucro degli gnocchi e fateli saltare in una padella con abbondante burro. Servite i filetti con il cavolo, gli gnocchi e la salsa.

ELABORATA
● **Preparazione 30 minuti**
● **Cottura 40 minuti** ● **860 cal/porzione**







Sopra, il tratto di fiume che bagna l'Isola dei Musei (sulla sponda destra). A sinistra, dall'alto: la Kulturbrauerei, ex fabbrica di birra trasformata in spazio pubblico, e la sala da ballo Clärchens Ballroom, a Mitte, lasciata intatta e funzionante a ricordo delle vivaci notti berlinesi di inizio '900. A sinistra, etichette "made in Berlin".





> segue da pag. 80

Oggi invece sono proprio questi luoghi a testimoniare la meravigliosa città che fu Berlino prima di venire travolta dalla furia della guerra: qui si trovano ancora i palazzi Jugenstil, la splendente sinagoga, gli edifici pubblici, le fabbriche di birra e le stazioni con i muri di mattoncini rossi, qui c'è la Humboldt Universität, la più antica di Berlino e qui, nel bel mezzo del corso della Sprea, sorge anche l'Isola dei musei con quel gioiello del Pergamon dedicato ai grandi tesori dell'Asia minore e altre immense istituzioni culturali. Qui, ancora, nel quartiere di Mitte, si scoprono le tracce della numerosa comunità ebraica che prima delle persecuzioni viveva a Berlino in una perfetta integrazione con cattolici e protestanti. Basti pensare che, nel giro di pochi metri, lungo la piccola Sophienstrasse, si susseguono il più antico cimitero ebraico, una chiesa evangelica e l'ospedale cattolico di Sant'Agata, le cui suore salvarono alcuni ebrei nascondendoli tra i malati. D'altronde, a cavallo tra '800 e '900, questa Berlino ricca e industriale era tutto fuorché di strette vedute: qui si viveva con una libertà di pensiero e di costumi, con un amore per l'arte e per il piacere, che ne facevano la più effervescente capitale d'Europa, forse meno bella di Parigi, ma anche più coraggiosa.

A passeggio nei cortili restaurati

Non è un caso se questo incredibile passato torna a vivere proprio a Est: sopravvissuta a un regime che per decenni l'ha congelata, la Berlino della DDR, negli anni Novanta, si è ritrovata quasi intatta, o meglio drammaticamente bloccata al Dopoguerra, ma pronta per essere restaurata con sensibilità e rispetto. Se a Berlino ovest il passato più scomodo era stato raso al suolo, qui si è cercato di farlo resuscitare. I giovani berlinesi d'altronde preferiscono svelarsi e non conoscono falsi pudori. Approfittano di ogni giornata di sole per mettersi in costume sui prati o nella piscina lungo la Sprea, ma preferiscono gli spazi aperti anche quando il freddo si fa più tagliente. Per fortuna a Mitte c'è un complesso di otto cortili pubblici, gli Hackesche Höfe, ricavati nel '700 sul retro dei palazzi, che invitano a stare fuori in ogni mese dell'anno. Il più famoso è in Rosenthalerstrasse 40, accanto alla stazione della metropolitana Hackescher Markt, e ospita cinema, negozi e teatri. Fu decorato su ogni lato da un mosaico di ceramica che coniuga le linee orientali della vicina sinagoga a quelle delle cattedrali del Nordeuropa proprio a sottolineare la multiculturalità dell'intero quartiere.

> segue a pag. 85

KÖNIGSBERGER KLOPSE - POLPETTINE PRUSSIANE

PER 6 PERSONE
per le polpette: 2,2 kg di coscia di coniglio disossata - 2 l di brodo di conoglio o di verdura - 2 scalogni - 10 filetti d'acciuga - 2 cucchiai di senape all'antica - 6 fette di pancarré - 1 dl di panna fresca - 0,1 dl di sherry - 2 uova - 1/2 cucchiaio di scorza di limone tritata - fecola di patate - olio extravergine d'oliva - sale - pepe bianco
per il purè di piselli: 2 spicchi d'aglio - 2 cucchiai di burro fuso - 900 g di piselli surgelati - 2 dl di brodo vegetale - 50 ml di crème fraîche - sale - pepe

● **1** Preparate le polpette. Immergete il pancarré in 0,5 dl panna e tritatelo con la polpa di coniglio. Affettate gli scalogni e fateli appassire con 2 cucchiai d'olio. Schiacciate i filetti di acciuga e aggiungeteli alla carne con la senape e gli scalogni appassiti. Lavorate bene l'impasto, poi unite le uova, la scorza di limone e lo sherry, salate e pepate. Coprite e mettete in frigo per 30 minuti.
● **2** Intanto, portate a ebollizione il brodo. Togliete il composto di carne dal frigo, formate tante polpettine, immergetele nel brodo bollente e spegnete. Lasciatele nel brodo fino a quando verranno a galla, aspettate ancora 1 minuto, poi scolatele con un mestolo forato e tenetele da parte.
● **3** Fate ridurre il brodo della metà, mescolatevi la panna rimasta in modo da ottenere una salsa; se necessario, aggiungete un po' di fecola di patate per farla addensare. Aggiungete di nuovo le polpettine e fatele insaporire per 10 minuti.
● **4** Preparate il purè. Tritate l'aglio sbucciato e fatelo appassire con il burro per 4 minuti. Unite i piselli e fateli insaporire per 3-4 minuti. Versatevi il brodo vegetale e cuocete per circa 10 minuti. Passate tutto in un colino a maglie strette, unite la crème fraîche, salate, pepate e mescolate. Servite le polpette con il purè di piselli e, se vi piace, completate con purè di patate, insalatina e capperi dissalati.

FACILE
● Preparazione 30 minuti + riposo ● Cottura 50 minuti ● 573 cal/porzione



TACCUINO DI VIAGGIO

RESTAURANT THE GRAND
Hirtenstrasse 4
Rassume lo stile di Berlino est questo edificio dell'800 che mostra i segni della guerra come fossero decorazioni. Tra muri scrostati e un enorme, stupendo lampadario che passa attraverso un soffitto sfondato, è l'ideale per scoprire la cucina berlinese moderna.

EAT BERLIN
Rosenthaler Str. 40
Nel cortile più bello di Berlino, un negozio di prodotti alimentari bio selezionati da aziende cittadine.

THE BARN
Auguststraße 58
Uno dei locali in cui si celebra la Third Wave Coffee, un modo di intendere il caffè come bevanda da meditazione e degustazione.

CHIPPERFIELD CANTEEN
Joachimstraße 11
Benevenuti nella mensa di uno dei più famosi studi di architettura del mondo. David Chipperfield l'ha aperta a chiunque. Stile minimale, alla Chipperfield ovviamente.

ACHT&DREISSIG
Oranienburger Str. 38
Piatti leggeri e proposte vegetariane in un bel locale a pochi metri dalla sinagoga. Piatto del giorno a 8,50 euro.

GOLDHAHN UND SAMPSON
Dunckerstraße 9
Negozio di delikatessen, libri di cucina e bevande ottenute da ingredienti particolari come barbabietola, fondi di caffè e fieno.

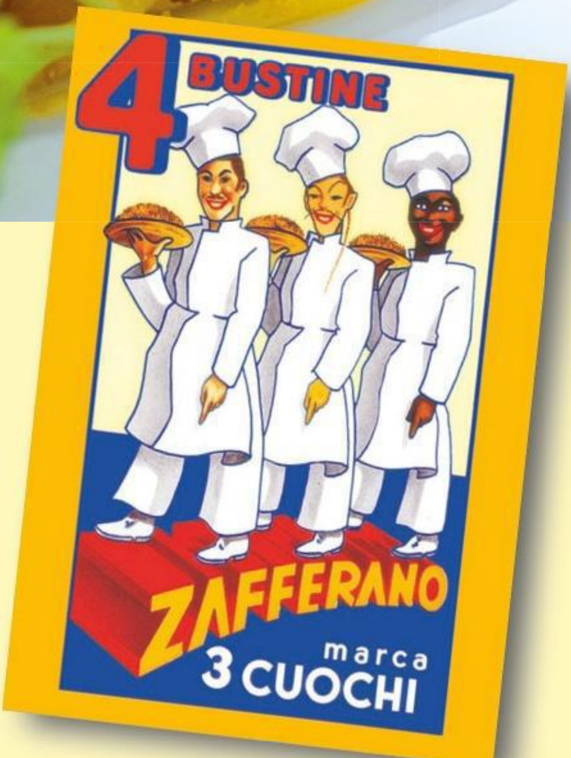
HIRSCH UND EBER
Kollwitzstrasse 87
Tre biondi fratelli hanno parcheggiato il loro food truck e aperto un locale che serve ottimi hamburger di selvaggina.

BONBONMACHEREI
Oranienburger Str. 32
Piccola fabbrica di caramelle dove assistere alla lavorazione.

ALPENSTUECK BAECKEREI
Schröderstrasse 1
Grande scelta di pane e servizio al tavolo di eccellenti brunch "a tema". Da provare il Käsekuchen.

MASSIMOSANNA





...oppure con riso, pesce, carne, uova
verdura, salse, frutta e dolci.
Lo Zafferano 3 Cuochi è perfetto su ogni piatto.
Provalo con le tue ricette preferite
e per saperne di più vai su **WWW.3CUOCHI.IT**

ZAFFERANO 3 CUOCHI
CONDISCILO COME TI PARE



COMPOSTA DI FRUTTI ROSSI
CON SALSA ALLA VANIGLIA

PER 4 PERSONE
200 g di fragole - 150 g di lamponi - 150 g di more - 150 g di ribes - 6 cucchiai di zucchero - 6 cucchiai di fecola di patate - 2 dl di vino rosso - 1 baccello di vaniglia - 2 dl di panna fresca per il crumble: 150 g di farina - 90 g di burro - 90 g di zucchero

● **1** Pulite i frutti e tagliate a pezzetti quelli grandi; poi metteteli in una casseruola, aggiungete 5 cucchiai di zucchero e scaldate a fuoco basso per 5 minuti. Intanto, sciogliete 5 cucchiai di fecola nel vino rosso, versate il composto nella casseruola e lasciate sobbollire per 3 minuti, quindi spegnete e fate raffreddare per almeno 1 ora.
● **2** Incidete il baccello di vaniglia per il lungo e raschiatene i semi; uniteli alla panna, con lo zucchero e la fecola rimasti. Lasciate sobbollire per 10 minuti e fate raffreddare.
● **3** Preparate il crumble. Tagliate il burro a pezzetti e frullatelo con la farina e lo zucchero. Formate tanti piccoli mucchietti e sistemateli su una placca foderata con carta da forno e infornate a 200° per 30 minuti. Servite la composta con la crema a parte e il crumble da unire all'ultimo momento.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti + riposo**
● **Cottura 50 minuti** ● **710 cal/porzione**







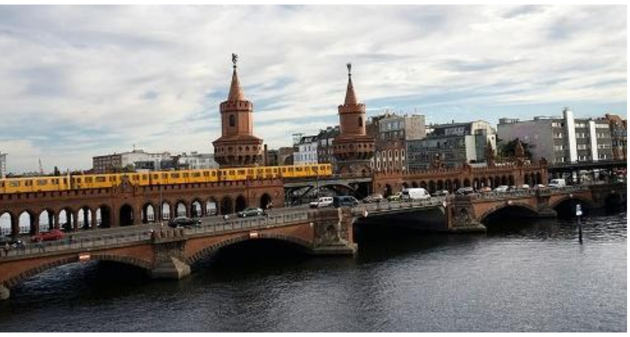
Dall'alto: una sala del Wall Museum, al cui interno è stata riprodotta un'abitazione di Berlino est; la parte nuova del Deutsches Historisches Museum, disegnata dall'architetto cinese Pei e l'Istituto KW dedicato all'arte contemporanea.

> *segue da pag. 82*

Riportato all'antico splendore dieci anni dopo la caduta del muro, si è deciso di lasciarlo accanto a un altro cortile non restaurato, quindi sporco e scrostato, in modo che chiunque possa costantemente ricordare lo stato in cui versava Berlino est quando venne riunificata. In alternativa, a Prenzlauer Berg, c'è l'ex fabbrica della birra Schultheiss che fu la più famosa di Berlino, la prima del mondo a produrre la famosa Lager. Dopo anni di abbandono è stata trasformata nella Kulturbrauerei (birreria della cultura), un altro spazio chiuso e aperto dove passeggiare, pieno di sale cinematografiche e musei, con uno speciale teatro dove recitano attori con sindrome di down. Perché sull'espressione artistica Berlino ha voglia di investire: qui i creativi riescono ad avere atelier a prezzi simbolici e il colore, la grafica sono parte integrante del panorama cittadino con manifesti, insegne, etichette, segnali stradali e cartelloni paragonabili a capolavori. Grazie alla pittura persino ciò che resta del muro è diventato arte. Succede in un altro quartiere ex DDR, Friedrichshain, dove oltre un km della barriera è stato usato come tela. L'opera si chiama East Side Gallery poiché la prima parte a essere dipinta fu quella che guardava verso Berlino est e che fino a quel momento era stata inaccessibile, se non a rischio della vita. Oggi però anche il versante ovest è coperto di graffiti temporanei dedicati alle altre guerre che insanguinano ogni parte del pianeta. E c'è un piccolo museo che racconta come si viveva in questa zona di frontiera.

> *segue a pag. 86*

Sotto, l'Oberbaumbrücke, il ponte tra le due Berlino, rimasto chiuso fino al 1994; a lato, la gigantesca scultura Molecule Man vista dal ponte. A destra, i canali di Kreuzberg in un'ambientazione quasi selvaggia.







Sotto, la metro sopraelevata di Prenzlauer Berg e il suo famoso chiosco di currywurst, vicino alla stazione Eberswalderstraße.



> *segue da pag. 85*

Libertà anche in cucina

Dal lato opposto dell'Oberbaumbrücke, il bel ponte settecentesco che taglia il fiume, c'è il quartiere di Kreuzberg, un tempo l'ovest più povero e confinato, rimasto a occidente quasi per caso. Oggi è una zona multietnica ad alta percentuale di residenti turchi. Niente a che fare con un ghetto, anzi, è tra le parti della città più frequentate, uno dei fulcri della scena artistica e di quella gastronomica. Qui il giovedì sera, in Eisenbahnstasse, viene allestito un mercato coperto dove assaggiare tutti i sapori del mondo. Tra pastel de nata, samosa, takoyaki e moussaka scopri che i berlinesi sono anche gourmet curiosi. D'altronde se il Currywurst (würstel a pezzi annegato con ketchup e curry) resta il re dello spuntino, l'offerta cittadina non è affatto monotona e lascia ampia scelta a ogni tribù di buongustai: vegetariani e fedeli del bio trovano alcuni guru internazionali; nei bar di tendenza si celebra un modo quasi mistico di intendere la degustazione del caffè che non ammette distrazioni (niente zucchero e latte, per esempio) e richiede camerieri che sappiano consigliare la migliore tostatura. Le drogherie propongono bevande "alternative": dal latte di cocco a nuove sode ottenute dalla barbabietola o dal fieno. Infine anche la classica cucina tedesca, sebbene ingentilita, non ha perso i suoi ingredienti migliori. Stinchi di suino, filetti e selvaggina sono irrorati di morbidi sughi, accompagnati da "rotondi" purè di verdura, contrastati dal gusto dei crauti e delle salse un po' acide: un sapore pungente giunto a Berlino est, insieme a molti altri, dall'Europa orientale e ora apprezzato in tutta la capitale.



You Tube
NADLER LARIMER & MARTINELLI
Vaporiera 4L
DA DILETTANTE A CHEF
IN TEMPO ZERO.
Linea TempoZero. Tante ricette, in un microonde.
Cuoci Riso e Cereali
Vaporiera 4L
Scaldalatte - The
Vaporiera 2L
Cuoci Frittata
TempoZero
MICROONDE
TimeZero Microwave
snips
MADE IN ITALY
Scopri tutta la linea su www.snips.it.

SEGUI LE TUE PASSIONI: CON DIGITAL

NUOVI CORSI SU MISURA PER TE.



LA SCUOLA DI FORMAZIONE DI DONNA MODERNA



A caccia di antichità

MINI TOUR PER MERCATINI. TRA CURIOSITÀ, PEZZI D'EPOCA, VILLE BAROCCHE E PIAZZE MEDIEVALI

testo di Paola Mancuso, foto di Felice Scoccimarro, ricette di Claudia Compagni, styling di Stefania Aledi





In queste pagine: pezzi vintage, teglia e posate 100fa Vintage. Indirizzi a pagina 6



Rovelli
(Lucca)
pag, 94



IPA/ALAMY

Qui accanto, il mercato antiquario di Lucca in piazza San Martino, di fronte al duomo. Più a sinistra, uno stand del mercatino di Borgo d'Ale (Vercelli). In basso, Villa Contarini di Piazzola sul Brenta (Padova) e la piazza dove si tiene il mercatino.



SIMEPHOTO

La passione per i mercatini è trasversale: contagia collezionisti a caccia di pezzi rari, appassionati di oggetti d'antan e semplici curiosi. Per gli amatori, soffermarsi tra banchetti che alternano piccolo antiquariato e brocantage, ceramiche e oggettistica vintage, libri fuori catalogo e dischi in vinile, magari scovando qualcosa di insolito o per sé evocativo, è un piacere sottile. Che si aggiunge a quello di scoprire le bellezze artistiche e naturali di borghi e città fuori dalle rotte comuni, oltre che specialità gastronomiche della tradizione.
Tra i maggiori bacini del settore, il Piemonte pullula di mercati di cose d'altri tempi. Oltre al famoso Gran Balon di Torino (ogni seconda domenica del mese) in tutto il territorio si tengono appuntamenti con l'antiquariato minore. Vastissimo è il mercatino di Borgo d'Ale (Vercelli), con 500 espositori che ogni terza domenica del mese si radunano all'interno dell'area coperta del mercato ortofrutticolo per proporre soprattutto ceramiche, porcellane, mobili e oggettistica d'epoca.

> segue a pag. 93



Cinquanta sfumature di vino
BEST SELLER
LOCANDA ITALIA
FOOD&WINE SELECTION
I bestseller della seduzione li trovi solo su locandaitalia.it
Bellaluna Blanc De Blanc Extra Dry - Dezzani
Novecento Bonarda dei Produttori - Valdamonte
Levarìe Soave Classico - Masi
Il Piccolo Borgo Chianti Classico - Borgo Scopeto
Adagio Marzemino Sangiovese- Lazzari
Pallio di S. Floriano Verdicchio - Monte Schiavo
6 appassionanti vini a € 45 spedizione inclusa
Per ordini telefonici: +39 3273884387
I NOSTRI PARTNER
ZOPPIS
PREMIUM BEVERAGES SINCE 1916
OkNetwork
Casa Rinaldi
cjuice.it

> *segue da pag. 91*

C'è anche una parte dedicata ai prodotti ortofrutticoli della zona (pesche, kiwi, uva) e specialità come i canestrelli e il salam patata (salume spalmabile a base di patate bollite e carni suine). Si svolge, invece, in pieno centro storico il mercatino di Piazzola sul Brenta (Padova). Ogni ultima domenica del mese, centinaia di banchetti di solo antiquariato (artigianato e abbigliamento non sono ammessi) affollano la scenografica piazza semicircolare orlata di colonnati, di fronte alla maestosa Villa Contarini, attribuita al Palladio. Dopo aver curiosato tra mobili in stile, ceramiche e vetri, valgono una visita i sontuosi interni affrescati della villa e il parco di 40 ettari, con lago, viali alberati e tempietti. Tra gli appuntamenti più consolidati, c'è infine quello che ogni terzo fine settimana del mese si tiene a Lucca, città dove la tradizione antiquaria ha radici antichissime. I circa 200 espositori vendono soprattutto mobili, ma anche oggettistica e bigiotteria d'epoca. Piacevolissima è la simbiosi tra i banchetti e il centro medievale: la tortuosa via del Battistero, piazza San Martino, dove si affaccia la cattedrale, piazza San Giusto. Da qui, percorrendo la vivace via Fillungo, si arriva alla famosa piazza dell'Anfiteatro, la più scenografica, di forma ellittica.

Pane di San Gaudenzio
(Borgo d'Ale, Vercelli)
pag.94



PER INFORMAZIONI

Mercatino del piccolo antiquariato
Borgo d'Ale (Vc), tel. 0161 46132

Mercatino dell'antiquariato
Piazzola sul Brenta (Pd),
tel. 329 2372475 (Pro Loco)

Mercato antiquario
Lucca, tel. 0583 442974 (Comune)

Teglie 100fa Vintage, tovaglia, tovagliolo Stamperia Bertozzi. Indirizzi a pagina 6



Coccio Fasano Ceramiche, runner, Stamperia Bertozzi. Indirizzi a pagina 6

Pasta e fagioli alla veneta
(Piazzola sul Brenta, Padova)

PASTA E FAGIOLI ALLA VENETA

PER 4 PERSONE
600 g di fagioli Lamon sgranati - 100 g di lardo a fette - 1 grossa cipolla - 2 costole di sedano - 1 spicchio d'aglio - 1 rametto di rosmarino - 2 foglie di salvia - 200 g di pasta fresca all'uovo tipo fettucce - olio extravergine d'oliva - sale - pepe nero

● **1** Riunite in una casseruola d'acqua lo spicchio d'aglio in camicia, i fagioli e le foglie di salvia; portate a leggera ebollizione e lessatevi i fagioli per 1 ora o fino a quando sono morbidi.
● **2** Tritate fine il lardo con gli aghi di rosmarino e fatelo soffriggere dolcemente in una pentola con 2 cucchiai d'olio. Unite la cipolla sbucciata e tritata con le foglie del sedano, lasciatela stufare dolcemente e unite il sedano pulito e a tocchetti, i 2 terzi dei fagioli e 1,5 l della loro acqua di cottura filtrata. Portate a ebollizione, regolate di sale, pepate e proseguite la cottura per 20 minuti.
● **3** Unite la pasta, cuocetela per 1 minuto, spegnete, unite i fagioli tenuti da parte frullati, mescolate e lasciate intiepidire prima di servire.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura 1 ora e 30 minuti** ● **620 cal/porzione**

ROVELLI

PER 4 PERSONE
400 g di fesa di vitellone a fette - 2 uova - 100 g di pangrattato - 500 g di pomodori pelati - 1 spicchio d'aglio - 20 g di capperi sotto sale - 1 rametto di rosmarino - 4 foglie di salvia - 1 rametto di origano secco - 1 cucchiaino di zucchero - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Appiattite le fette di vitellone con il batticarne e, se sono grandi, dividetele a metà. Sbattete le uova in una ciotola con una presa di sale, immergetevi le fettine di carne, 1 alla volta, e passatele nel pangrattato.
● **2** Sbucciate l'aglio, tritatelo e fatelo soffriggere in una padella con 2 cucchiai d'olio. Unite i pelati spezzettati, lo zucchero, i capperi dissalati, il rosmarino, la salvia e l'origano sbriciolato; salate, coprite e cuocete per 15 minuti.
● **3** Nel frattempo, friggete le cotolette preparate in abbondante olio ben caldo, 2 minuti circa per lato; scolatele e unitele al sugo nella padella. Regolate di sale e proseguite la cottura per 7-8 minuti.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura 35 minuti** ● **370 cal/porzione**

PANE DI SAN GAUDENZIO

PER 8 PERSONE
per la pasta frolla: 200 g di farina - 100 g di burro - 50 g di zucchero semolato - 1 tuorlo - 1 limone non trattato - 1/2 baccello di vaniglia
per il ripieno: 130 g di farina - 80 g di zucchero semolato - 100 g di uvetta - 70 g di burro - 3 uova medie - 1 albume - 1/2 limone - 25 g di granella di nocciole - 25 g di pinoli - zucchero a velo - sale

● **1** Ammorbidite l'uvetta in una ciotola con acqua fredda. Per la pasta frolla montate il burro con lo zucchero semolato, poi unite la farina setacciata, il tuorlo, la scorza grattugiata e il succo di 1/2 limone e i semini contenuti nel baccello di vaniglia. Lavorate rapidamente gli ingredienti, formate un panetto e fatelo riposare in frigo per 1 ora.
● **2** Intanto, preparate il ripieno: sgusciate le uova e separate gli albumi dai tuorli. Montate questi ultimi con lo zucchero semolato e un pizzico di sale fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Montate i 4 albumi e amalgamateli con delicatezza al composto di tuorli. Unite la farina setacciata, 1 cucchiaino di succo di limone, l'uvetta scolata e asciugata, il burro fuso e intiepidito e mescolate.
● **3** Riprendete la frolla e stendetela in una sfoglia rettangolare di 3 mm di spessore; rivestite il fondo e i bordi di uno stampo da plumcake antiaderente di 24 x 8 cm. Riempite la base di frolla con il composto preparato ed eliminate la pasta eccedente. Cospargete con la granella di nocciole mescolata con i pinoli tritati grossolanamente, lo zucchero a velo e cuocete il dolce nella parte bassa del forno già caldo a 180° per 45 minuti. Lasciatelo intiepidire e levatelo dallo stampo.

MEDIA
● **Preparazione 30 minuti + riposo** ● **Cottura 45 minuti** ● **515 cal/porzione**

Bollicine d'autore

DA CONEGLIANO A VALDOBBIADENE, LUNGO LA STRADA DEL PROSECCO SUPERIORE, PER CONOSCERE VINI E CIBI DEL NORD EST

testo di Enrico Saravalle, ricette di Antonella Pavanello, foto di Adriano Brusaferri, styling di Alessandro Pasinelli Studio, abbinamento dei vini di Sandro Sangiorgi

Le strade del vino portano spesso in luoghi dove storia e avanguardia convivono in equilibrio perfetto. Un esempio è la cantina Santa Margherita di Fossalta di Portogruaro (VE), che da qualche mese ospita il nuovo Centro Aziendale intitolato a Vittorio Emanuele Marzotto, uno dei capostipiti dell'azienda. Le strutture del polo originario (che ha già compiuto 80 anni) sono state riconvertite in un'ottica hi-tech e verde: ecco, allora, una linea di imbottigliamento ultramoderna, una nuova zona di stoccaggio e le vele, ricoperte di zinco titanio, che proteggono le vetrate. Periodicamente vengono organizzate degustazioni. Winelover e buongustai possono sperimentare anche una componente food ricercata con specialità del territorio: pane e prodotti da forno, salse e sughi, dolci, selezioni di formaggi e salumi di nicchia, tutti da abbinare ai vini. Ampio spazio è dedicato alla conoscenza dei vini prodotti dal Gruppo, dal Pinot Grigio (fra i must della casa) al Refosco (supervenetian che nasce nel Veneto Orientale), fino al Prosecco Superiore Rive di Refrontolo, una delle etichette più esclusive della maison Santa Margherita, tra le prime a credere nelle potenzialità del vitigno Glera.

Dalla cantina si può intraprendere un percorso a ritroso e raggiungere le colline tra Conegliano e Valdobbiadene dove nascono le uve destinate a dar vita al "re delle bollicine". Il suolo ricco, il clima con buone escursioni termiche e un territorio pronto per entrare nel Gotha dei siti Unesco sono gli elementi che hanno reso grande e inimitabile il Prosecco Superiore. In particolare quello griffato Santa Margherita, che nasce dai grappoli maturati nelle "Rive", cru aggrappati ai pendii più scoscesi della zona.

> segue a pag. 99

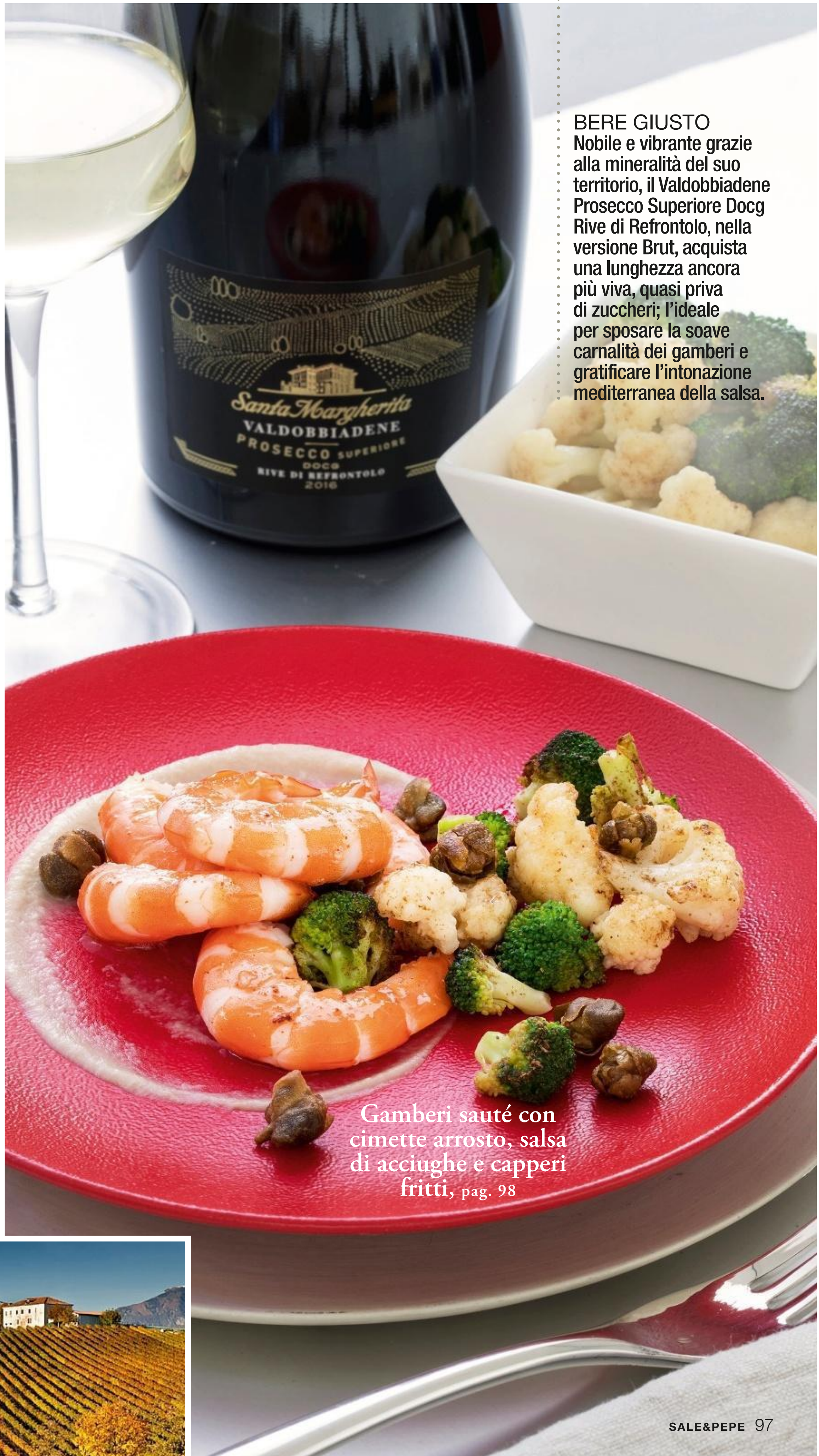




Nella foto grande e qui sotto, la cantina Santa Margherita a Fossalta di Portogruaro, via Ita Marzotto 8, tel. 0421 246244. Nei dintorni il Castello di Conegliano (foto piccola a sinistra) e i vigneti della Valdobbiadene (in basso).







BERE GIUSTO

Nobile e vibrante grazie alla mineralità del suo territorio, il Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Rive di Refrontolo, nella versione Brut, acquista una lunghezza ancora più viva, quasi priva di zuccheri; l'ideale per sposare la soave carnalità dei gamberi e gratificare l'intonazione mediterranea della salsa.

Gamberi sauté con cimette arrosto, salsa di acciughe e capperi fritti, pag. 98



BERE GIUSTO

Il Refosco Impronta del Fondatore Lison Pramaggiore Doc ha un vigore schietto e appassionante. All'inizio può apparire brusco, tanto da sfruttarne l'energia per tenere a bada condimenti elaborati; poi esce la sua anima generosa, il sapore si fa accogliente e affianca la morbidezza della carne e la dolcezza dei frutti.

PETTO D'ANATRA CON SALSA AL VINO ROSSO E FRUTTI DI BOSCO

PER 4 PERSONE
2 petti d'anatra da 400 g circa l'uno - 600 ml di vino rosso - 3 cucchiai di miele - 2 foglie di alloro - 125 g di mirtilli - 125 g di more - 125 g di lamponi - 125 g di ribes rosso - 1 cucchiaino colmo di amido di mais - sale - pepe garofanato

● **1** Lavate e asciugate delicatamente i frutti di bosco; sgranate il ribes. Versate il vino in una casseruola con il miele, un pizzico di sale, una macinata di pepe garofanato e le foglie di alloro. Portate a ebollizione, abbassate le fiamma e fate sobbollire per 10-12 minuti. Mentre il vino si riduce, incidete la pelle dei petti d'anatra con un coltello affilato, formando una griglia a losanghe, senza arrivare a tagliare la carne.
● **2** Scaldate una padella antiaderente e, quando è calda, adagiatevi i petti d'anatra dal lato pelle e cuoceteli a fuoco vivace per 1 minuto, riducete leggermente la fiamma e proseguite la cottura 5-7 minuti, a seconda che preferite una cottura più o meno al sangue. Girate i petti d'anatra e cuoceteli 3-4 minuti sull'altro lato.
● **3** Mentre cuociono i petti d'anatra, prelevate 2 cucchiai della riduzione di vino e fateli raffreddare. Stemperatevi l'amido di mais e rimettete il tutto nella casseruola, mescolando la salsa con una frusta per evitare la formazione di grumi e riportando a leggero bollore. Unite i frutti di bosco, lasciate sobbollire per un paio di minuti e togliete dal fuoco.
● **4** Togliete i petti d'anatra dalla padella, salateli, pepateli, avvolgeteli in un foglio di alluminio e fateli

LE NOSTRE SCELTE

Refosco Impronta del Fondatore Lison Pramaggiore Doc

Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Rive di Refrontolo

Pinot Grigio Impronta del Fondatore Alto Adige Doc



GAMBERI SAUTÉ CON CIMETTE ARROSTO, SALSA DI ACCIUGHE E CAPPERI FRITTI

PER 4 PERSONE
20 code di gamberi - 120 g di cimette di broccoli - 200 g di cimette di cavolfiore - 6 filetti di acciughe sott'olio - latte - polvere di capperi (facoltativa) - 24 capperi sotto sale - 50 g di burro - olio di semi di arachidi

● **1** Dissalate i capperi. Sgusciate le code di gamberi, privatele del filetto nero e lavatele. Sciacquate broccoli e cavolfiore, scottate i broccoli e 120 g di cavolfiore per 2 minuti in acqua bollente, prelevateli con un mestolo forato e raffreddateli in una bacinella di acqua e ghiaccio. Scolateli di nuovo e trasferiteli su carta da cucina.
● **2** Nella stessa acqua delle cimette, tuffate il cavolfiore rimasto e lessatelo per 8-10 minuti finché risulta molto tenero. Fate sciogliere le acciughe in un padellino con 4-5 cucchiai di latte. Frullate il cavolfiore lessato con le acciughe e il latte per ottenere a una salsa fluida (se occorre, unite ancora un filo di latte). Tenete la salsa in caldo a bagnomaria, coperta.
● **3** Scaldate due dita d'olio in un pentolino, friggetevi i capperi ben sgocciolati e asciugati pochi secondi e scolateli su carta da cucina. Fondete in una padella metà del burro e, quando è spumeggiante, saltatevi le cimette scottate per pochi minuti fino a renderle dorate, toglietele e tenetele da parte coperte. Nella stessa padella unite il burro rimasto e saltate i gamberi per 2-3 minuti. Stendete un velo di salsa alle acciughe su ogni piatto, disponete al centro gamberi e cimette, guarnite con i capperi fritti e con una spolverizzata di polvere di capperi, se la usate (la sapidità di capperi e acciughe non rende necessario salare gli altri ingredienti).

FACILE
● **Preparazione 30 minuti**
● **Cottura 20 minuti**

riposare per 4-5 minuti. Estraeteli dall'alluminio, tagliateli a fette spesse e serviteli nei piatti, nappati con la salsa e i frutti di bosco.

FACILE
- **Preparazione 15 minuti**
- **Cottura 15 minuti**

CAPESANTE AL BURRO CON PUREA DI ZUCCA ALL'ARANCIA, SCAGLIE DI NOCCIOLE E BRICIOLE DI SPECK

PER 4 PERSONE
12 capesante - 40 g di speck a fettine - 20 g di nocciole sgusciate - 1 ciuffo di timo - 40 g di burro
per la crema di zucca: 200 g di polpa pulita di zucca Delica - 1 arancia non trattata - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Lavate le capesante eliminando eventuali residui di sabbia e asciugatele bene tamponandole con carta da cucina. Sminuzzate le nocciole con un coltello robusto. Tritate finemente lo speck.
- **2** Tagliate la zucca a pezzetti e cuocetela al vapore per 10-12 minuti finché risulta morbida. Lavate l'arancia, grattugiate la scorza e spremete il succo. Frullate la zucca con il succo e la scorza d'arancia, 40 ml d'olio, sale e una generosa macinata di pepe. Se necessario, diluite la crema con poca acqua calda fino a ottenere la consistenza di una maionese densa. Trasferite la crema in una ciotola e tenetela al caldo, coperta, a bagnomaria.
- **3** Saltate lo speck tritato in una padella antiaderente, senza condimento, fino a renderlo croccante. Fate fondere il burro in un'altra padella antiaderente e, appena comincia a spumeggiare, cuocetevi le capesante circa 1 minuto e 1/2 per lato, finché sono ben dorate. Conditele con poco sale e pepe e toglietele dal fuoco.
- **4** Stendete, se possibile con un pennello, una striscia di crema di zucca su 4 piatti. Disponete al centro le capesante, spolverizzatele con lo speck, le lamelle di nocciole, le foglioline di timo e servitele con la crema di zucca rimasta a parte.

FACILE
- **Preparazione 35 minuti**
- **Cottura 20 minuti**



> segue da pag. 96

Il Prosecco si incontra, praticamente a ogni passo, se si percorre la Strada che gli è stata dedicata: poco più di trenta chilometri tra vigneti, vecchie contrade e borghi medievali. Si parte da Conegliano, una delle piccole capitali dell'Alta Marca trevigiana, dominata da un Castello divenuto nel corso dei secoli un assemblaggio di torri, mura, giardini e camminamenti di ronda. Nell'antico centro storico si visita anche il Duomo, con lavori di Cima da Conegliano e Palma il Giovane, Casa Longega decorata a formelle di terracotta e l'ex Monte di Pietà.
La Strada poi si inoltra nel mare di colline e vigneti e, prima di arrivare a destinazione, una piccola deviazione fa scoprire l'Abbazia di Santa Maria a Follina, fondata nel XII secolo. Valdobbiadene, la meta finale, è una vera e propria "capitale delle bollicine" visto che ha ospitato per decenni la Mostra degli Spumanti Italiani. Quattro passi nel suo centro storico fanno scoprire, in Piazza Marconi, il Duomo neoclassico (con tele di Palma il Giovane) e Villa dei Cedri, elegante gioiellino liberty.

BERE GIUSTO
La nitida e luminosa espressione del profumo rende il Pinot Grigio Impronta del Fondatore Doc adatto a confrontarsi con un piatto ricco di sfumature odorose come le capesante, dalle note dolci e sapide di zucca e speck. Soprattutto se la base gustativa gioca con delicati contrasti, sui quali questo bianco misura la propria avvolgente tattilità.



Bread pudding

IL CLASSICO DOLCE ANGLOSASSONE A BASE DI PANE INCONTRA INGREDIENTI E AROMI DELLA NOSTRA TRADIZIONE IN STUZZICANTI REINTERPRETAZIONI

a cura di Marina Cella, ricette di Claudia Compagni, foto di Stefania Giorgi, styling di Sara Farina

Soffice e caldo, il bread and butter pudding (budino di pane al burro) è un dolce casalingo molto amato nella tradizione anglosassone. Dall'epoca vittoriana in avanti, infinite varianti di questo dessert semplice e goloso hanno accompagnato l'infanzia di tanti i bambini, borghesi o contadini che fossero. Perché l'ingrediente principale, il pane, era diffuso in tutte le case e, nel caso avanzasse, guai a buttarlo. Un dolce povero, dunque, che infatti troviamo anche nella nostra cucina contadina (e di altri Paesi), con le dovute varianti. Gli inglesi ne sono tuttora grandi cultori: nella case prevalgono le ricette di tradizione ma gli chef lo rivisitano con tocchi insoliti. Come Jamie Oliver, che lo propone con il panettone. Per arricchire il dolce, si aggiungono ingredienti a piacere: frutta, secca soprattutto, o fresca (mirtilli, more, mele); cioccolato, marmellata, scorze di agrumi, spezie, aromi, liquori. Ma anche, come nelle nostre ricette, tocchi più mediterranei come il rosmarino o l'aceto balsamico. Per la base, non solo pane a cassetta o briochato, ma anche grissini stirati o piccole brioche.



BUDINO DI GRISSINI CON NOCCIOLE ALLA VANIGLIA

PER 8 PERSONE
200 g di grissini stirati grossi - 100 g di nocciole sgusciate non pelate - 3,5 dl di latte - 3 dl di panna fresca - 3 uova - 120 g di zucchero - 1 baccello di vaniglia - 20 g di burro

● **1** Rompete le uova in una terrina e unite lo zucchero e i semini contenuti nel baccello di vaniglia. Mescolate rapidamente gli ingredienti con una frusta fino a che lo zucchero si è sciolto. Aggiungete il latte mescolato con la panna e amalgamate bene il composto.
● **2** Spezzettate i grissini e immergeteli nella preparazione fino a che iniziano ad ammorbidirsi. Scolateli (tenendo da parte il liquido) e disponeteli in uno stampo da plumcake di 22x10 cm, rivestito con carta da forno imburrata, alternando strati di grissini con strati di nocciole spezzettate.
● **3** Versatevi sopra il liquido rimasto, disponete al centro il baccello di vaniglia precedentemente aperto e coprite lo stampo con un foglio di stagnola imburrata. Cuocete il pudding in forno preriscaldato a 180° per 45 minuti ed eliminate la stagnola. Servite il pudding tiepido.

FACILE
● Preparazione 20 minuti ● Cottura 45 minuti ● 370 cal/ porzione

DI PANE ALL'UVA CON ROSMARINO E MARMELLATA DI ARANCE

PER 8 PERSONE
400 g di pane all'uva - 1/2 litro di latte - 4 rametti di rosmarino - 100 g di marmellata di arance amare - 2,5 dl di panna - 3 uova - 120 g di zucchero di canna - 40 g di burro - un pizzico di sale

● **1** In un pentolino scaldate il latte con i rametti di rosmarino fino al limite dell'ebollizione. Spegnete, lasciate raffreddare il latte e filtratelo. Tagliate il pane all'uva a fette di circa 1/2 cm di spessore, imburratele e spalmatene la metà con la marmellata. Sovrapponete le fette farcite alle rimanenti formando tanti sandwich e disponeteli in una teglia imburrata di 18x22 cm.
● **2** Rompete le uova in una terrina, unite 100 g di zucchero, mescolate con una frusta e unite il latte aromatizzato, la panna e il sale.
● **3** Versate il composto sopra i sandwich di pane preparati e lasciate riposare per 30 minuti. Cospargete la superficie con lo zucchero rimasto e cuocete il pudding in forno preriscaldato a 160° per 40 minuti. Servitelo tiepido.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti + riposo**
● **Cottura 45 minuti**
● **400 cal/porzione**





MINI BREAD AND BUTTER PUDDING AL TÈ EARL GREY CON CRANBERRIES

PER 8 PERSONE
300 g di pane a cassetta a fette - 4 bustine di tè earl grey - 2,5 dl di latte - 2,5 dl di panna - 80 g di zucchero semolato - 3 uova - 1 tuorlo - 80 g di cranberries (mirtilli rossi) disidratati - 1 arancia non trattata - 40 g di burro - 10 g di zucchero a velo

● **1** Scaldate il latte fino al limite dell'ebollizione, spegnete il fuoco, unite il tè e lasciatelo in infusione per 10 minuti. Nel frattempo mettete a bagno i cranberries in acqua tiepida per 10 minuti. Tostate leggermente le fette di pane, imburratele con 30 g di burro morbido e tagliatele a triangolo. Eliminate le bustine di tè dal latte e mescolatelo con la panna.
● **2** Rompete le uova in una terrina, unite la scorza di arancia grattugiata, il tuorlo e lo zucchero semolato e mescolate con una frusta. Incorporate il composto di latte e panna. Rivestite con carta da forno imburrata 8 stampi da porzione di 14 cm di diametro, disponete all'interno i triangoli di pane e i cranberries scolati, versatevi sopra il composto di latte, panna e uova e lasciate riposare i budini per 10 minuti.
● **3** Cuocete i pudding in forno preriscaldato a 180° per 35 minuti, coprendoli a metà cottura con un foglio di carta stagnola. Serviteli tiepidi, spolverizzati con lo zucchero a velo.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti + riposo** ● **Cottura 40 minuti** ● **340 cal/porzione**

Piatto in ceramica fatto a mano Forme di Farina; cucchiaio in porcellana Serax; bricco in vetro da La Rinascente. Nella pagina accanto: tessuti tinti a mano Forme di Farina; teglia vintage 100FA. Indirizzi a pagina 6



1



2



3



4

ALLE MANDORLE CON PERE CARAMELLATE AL COGNAC

PER 8 PERSONE
300 g di pane briosciato - 300 g di pere Williams - 1/2 litro di latte di mandorle non zuccherato - 80 g di zucchero - 4 uova - 50 g di burro - 50 g di mandorle a lamelle - 2 cucchiai di Cognac

● **1** Mettete a bagno le mandorle in acqua fredda. Tagliate il pane a fette di circa 1 cm di spessore, disponetele su una teglia rivestita con carta da forno e tostatele leggermente sotto il grill del forno, girandole sui due lati. ● **2** Spalmatele con 30 g di burro molto morbido. ● **3** Lavate e asciugate le pere, tagliatele a metà, eliminate il picciolo e il torsolo con uno scavino rotondo e riducetele a spicchi. ● **4** Sciogliete il burro rimasto in una padella antiaderente, unite le pere, cuocetele su fiamma vivace per 3-4 minuti, unite 30 g di zucchero e proseguite la cottura per altri 2-3 minuti fino a che lo zucchero inizia a caramellare. Versate il Cognac, lasciatelo evaporare, scolate le pere dal fondo di cottura e tenetelo da parte. ● **5** Rompete le uova in una ciotola, unite lo zucchero rimasto, mescolate con una frusta e versate il latte di mandorle e il fondo di cottura delle pere intiepidito. ● **6** Imburrate una teglia di 20 cm di diametro e riempitela con le fette di pane e le pere cotte. ● **7** Versate il composto di latte e uova sopra il pane e le pere e lasciate riposare per 30 minuti. ● **8** Scolate le mandorle, asciugatele con carta da cucina e cospargetele sul dolce insieme allo zucchero rimasto. Cuocete il pudding in forno preriscaldato a 180° per circa 35 minuti. Sformate e servitelo tiepido.

MEDIA ● Preparazione 25 minuti + riposo ● Cottura 45 minuti ● 440 cal/porzione



5



6



7



8



Tessuti tinti a mano Forme di Farina; tazza in ceramica bianca Serax. Nella pagina accanto: grembiule e canovacci tinti e cuciti a mano Forme di Farina. Indirizzi a pagina 6


la Scuola di Cucina sale&pepe
SCOPRI IL TUO TALENTO IN CUCINA CON LA SCUOLA DI SALE&PEPE
Da ca' puccino in Piazza Diaz 5, a Milano, a pochi passi dal Duomo.
GUARDA il nuovo calendario dei corsi di cucina e ISCRIVITI ON LINE
Una location speciale, dove cucini tu!
Aperta 7 giorni su 7
Postazioni di lavoro attive
Sede tecnologica e dal design contemporaneo
Cucina altamente attrezzata
Tanti nuovi corsi e attività
Lezioni private o di gruppo
Percorsi enogastronomici
Eventi aziendali
Feste private e di compleanno
Degustazione finale dei piatti preparati, abbinati ai vini biologici Ciù Ciù.
Per info e prenotazioni www.scuoladicucina.it
oppure chiama il numero 02.75423300
Seguici anche su #TalentoInCucina
IN COLLABORAZIONE CON
ca' puccino
NEFF
Arclinea
SPONSOR UFFICIALI
KENWOOD
DeLonghi Better Everyday
BRAUN
Emilia Zaini
Molino Rossetto
MONINI
SPONSOR TECNICI
tescoma. la passione in cucina
MARCATO
CIÙ CIÙ
GRUPPO MONDADORI

Piatto fatto a mano Forme di Farina; cucchiaino in acciaio color bronzo Mepra. Indirizzi a pagina 6



BUDINI ALLA CANNELLA E CIOCCOLATO CON ACETO BALSAMICO

PER 8 PERSONE
300 g di brioche a chiocciola alla cannella - 100 g di cioccolato fondente - 2 cucchiaini di aceto balsamico - 3 uova - 2 dl di panna fresca - 2 dl di latte - 80 g di zucchero - 80 g di panna acida - 20 g di burro

● **1** Tagliate le brioche a metà del senso dello spessore e tostatele leggermente dal lato del taglio. Disponetele in 2 stampi di 12 cm imburrati.
● **2** Tritate finemente il cioccolato, versatevi sopra la panna calda e mescolate fino a che si è sciolto. Unite il latte e l'aceto balsamico e amalgamate il composto.
● **3** Rompete le uova in una terrina, unite lo zucchero, mescolate con una frusta, aggiungete il composto di latte e versatelo sulle brioche. Lasciate riposare 10 minuti. Cuocete in forno preriscaldato a 160°, a bagnomaria, per 45 minuti. Servite i pudding tiepidi con la panna acida fredda.

MEDIA
● **Preparazione 20 minuti + riposo**
● **Cottura 50 minuti** ● **400 cal/porzione**



BREAD AND BUTTER PUDDING SPEZIATO AL SIDRO

PER 8 PERSONE

300 g di pane ai cereali - 80 g di uvetta - 120 g di zucchero di canna - 4 uova - 1/2 cucchiaino di noce moscata in polvere - un pizzico di cardamomo in polvere - 1/2 cucchiaino di zenzero in polvere - 3 dl di latte - 2 dl di sidro secco - 40 g di burro

● **1** Mettete a bagno l'uvetta in acqua tiepida. Tagliate il pane a fette di circa 3 cm di spessore, tostatelo leggermente, spalmatelo con 20 g di burro molto morbido e riducetelo poi a grossi cubotti. Rompete le uova in una terrina grande, unite 100 g di zucchero e mescolate con una frusta fino a che si è sciolto.
● **2** Versate il sidro e il latte, unite le spezie e il pane preparato, mescolate e lasciatelo a bagno per 10 minuti. Ungete una pirofila di 20 cm di diametro con il burro rimasto, scolate e asciugate l'uvetta. Riempite la pirofila con il pane e l'uvetta e versatevi sopra l'eventuale liquido rimasto.
● **3** Cospargete la superficie con lo zucchero rimasto, coprite con un foglio di carta da forno e cuocete il pudding in forno preriscaldato a 180° per circa 35 minuti. Eliminate la carta da forno e proseguite la cottura per altri 5 minuti. Lasciate intiepidire e servite.

MEDIA
● Preparazione 20 minuti + riposo ● Cottura 45 minuti ● 310 cal/ porzione

Tessuti Forme di farina; tegame nero Serax. Indirizzi a pagina 6


Starbene



Esplosione di caffè e meringa

UN AROMA SUADENTE PERVADE LA RAFFINATA COMPOSIZIONE DI BAVARESI MIGNON, PANNA E SPUMONCINI, SU PENNELLATA DI GANACHE

ospite nella nostra cucina Chiara Patracchini,
a cura di Cristiana Cassè e Marina Cella, foto di Michele Tabozzi



1



2



3



PER 10 PERSONE

per le bavaresi: 200 g di latte - 25 g di caffè in chicchi - 250 g di panna fresca - 1 tuorlo (50 g) - 50 g di zucchero - 6 g di gelatina
per le meringhe: 2 albumi di uova grandi (80 g) - 75 g di zucchero semolato - 50 g di zucchero a velo - 15 g di cacao amaro - 5 g di caffè in polvere - 1 g di sale
per la ganache: 100 g di latte - 20 g di caffè in chicchi - 75 g di zucchero - 180 g di gocce di cioccolato al latte - 35 g di burro
per la riduzione di caffè: 250 ml di caffè della moka - 50 g di zucchero
per la finitura: 150 g di panna fresca - 10 g di zucchero a velo - 10 g di caffè in polvere - 10 alchechengi - 1 mazzetto di menta

● **1** Preparate le bavaresi. Tostate i chicchi di caffè in forno a 130° per 10 minuti. Mettete a bagno la gelatina in acqua e ghiaccio. Fate bollire il latte e, a fuoco spento, unite i chicchi di caffè. Lasciate in infusione per 10 minuti, poi filtrate, aggiungete 50 g di panna e portate a bollore. Sbattete il tuorlo con lo zucchero, versatevi il latte caldo e cuocete fino a 85°. Unite la gelatina strizzata e fate raffreddare fino a 45°. ● **2** Montate parzialmente la panna rimasta e aggiungetela al composto. Distribuitelo in 2 stampi da 15 semisfere l'uno e mettete in freezer per almeno 2 ore. ● **3** Preparate la meringa. Setacciate i 2 zuccheri con il cacao e il caffè; unite il composto, poco alla volta, agli albumi montati a neve ferma con il sale. Trasferite metà preparazione in una sac à poche con bocchetta liscia e distribuite 20 spumoncini su una placca foderata con carta da forno. ● **4** Su un'altra teglia foderata con carta da forno distribuite 30 mucchietti del composto rimasto, quindi tirateli con la spatola formando tante tegole. Infornate le 2 teglie sovrapposte a 110° per 45 minuti. ● **5** Preparate la ganache. Tostate i chicchi di caffè in forno 130° per 10 minuti. Fate bollire il latte, lasciatevi in infusione i chicchi per 10 minuti poi filtratelo con un colino. Versate lo zucchero in un pentolino a doppio fondo, mettetelo su fuoco vivo, senza mescolare, finché si forma un caramello dorato. Fuori dal fuoco versate il latte intiepidito molto lentamente, stemperandolo con una frusta. Incorporate il cioccolato e fate intiepidire a 70°. Lavorate il burro a pomata e unitelo al composto. Mettete in frigo per 12 ore. ● **6** Preparate la riduzione di caffè e componete i piatti. Mescolate caffè e zucchero in un padellino e cuocete per 10 minuti a fuoco medio. Montate la panna con lo zucchero a velo e mettetela in una sac à poche con bocchetta liscia. Disponete in ogni piatto 1 cucchiaino di ganache e tiratela ad arco con un pettine da cucina. Unite 3 bavaresi, 2 meringhe a spumone e 3 a tegola, ciuffi della panna montata, 2 gocce di riduzione di caffè e 1 alchechengi. Rifinite con una spolverizzata di caffè e completate con foglie di menta.

SINFONIA D'AUTUNNO
Il caffè è il filo conduttore del dolce creato da **Chiara Patracchini** (pasticciere al ristorante **La Credenza** di San Maurizio Canavese, Torino) per questo inizio d'autunno. In chicchi, polvere o bevanda, profuma le diverse componenti del dessert. Un aroma più tenue nelle mini bavaresi, negli spumoncini e nelle tegole di meringa, dove i chicchi di caffè tostati sono lasciati in infusione nel latte. Nella ganache stemperato dal tocco cremoso e dolce del cioccolato al latte. Intenso nella riduzione di caffè, scura e zuccherosa, e nella spolverizzata finale, che suggella il piatto con un tocco deciso. Le note acidule dell'alchechengi e quelle fresche della menta armonizzano l'insieme.

4



5



6





Fior di sale

I SUOI FIOCCHI LEGGERI E SUPER NATURALI SFIORANO DELICATAMENTE IL PALATO ESALTANDO CARNI, PESCI E ANCHE DOLCI ORIGINALI

a cura di Daniela Falsitta, ricette di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling Stefania Aledi





Tarte alle pere e caramello al fior di sale,

pag. 116

Il fior di sale non è una specie vegetale, non ha forma di petali o uno stelo; il nome ha più a che fare con un "complimento" che i gourmet rivolgono al suo pregio rispetto a ogni tipo di altro sale. Perché, va detto, anche senza uscire dall'Italia per cercare esotismi dal colore strano, i sali non sono tutti uguali: vi sono quelli che si estraggono dalle miniere e quello che viene prelevato dalle saline, da Cervia alla Puglia, dalla Sicilia alla Sardegna. Quest'ultimo, assai più ricco di oligoelementi, fornisce all'organismo una maggiore quantità di sostanze salutari: potassio, fluoro, calcio e, ovviamente, lo iodio del mediterraneo. Il sale marino contiene anche molto più magnesio, un elemento che gli dona maggiore solubilità e sapidità. Il risultato è che, nonostante il minore contenuto di cloruro di sodio, sala di più e ne basta meno (quindi è più sano), senza contare che il gusto risulta meno aggressivo per il palato. La sua "crema" è il fior di sale che proprio come una spuma affiora sulla superficie delle vasche in momenti particolari: calde giornate estive, senza vento e umidità.

> segue a pag. 115

Piatto RA.BA.MA, stampino da crostata Paderno e fondo di pietra Risani Marmi Milano. A sinistra: cucchiaino Giove Lab. Indirizzi a pagina 6

Piatto Asa Selection.
Indirizzi a pagina 6

Salmone al fior di sale con fritto di patate viola,

pag. 116



> segue da pag. 113

Poiché è effimero e leggero va raccolto esclusivamente a mano come se si cercasse l'oro in mare. E non può essere lavorato, al massimo arricchito di aromi agrumati e della macchia mediterrana come la salvia, il mirto e il ginepro. In cucina il fior di sale va usato in purezza, esclusivamente a crudo e riservato a ricette semplici ma preparate con ingredienti pregiati. L'abbinamento più ovvio è con la bistecca alla fiorentina, che va cosparsa di questa neve solo all'ultimo istante così che la naturale umidità dei fiocchi non li induca a dissolversi sulla superficie della carne arrostita e il fiore arrivi in bocca ancora riconoscibile al palato. Ottimo anche l'incontro con il branzino al cartoccio, il trancio di salmone, gli spiedini e il pesce spada cucinati alla griglia e appena irrorati di olio extravergine a crudo e limone. Se preparate una focaccia al rosmarino o dei crackers fatti in casa concedetevi un pizzico di paradiso spolverizzandoli con il fior di sale; lo stesso potete fare con i crostini toscani o il pane casereccio, leggermente tostato e strofinato d'aglio. C'è poi un utilizzo più ardito che non ha nulla a che fare con tagliate, pesci e prodotti lievitati: è quello con il cioccolato. Che sia un budino, una torta dal gusto fondente, un cioccolatino artigianale, provate ad aggiungere il fior di sale. E se vi piace, poi continuate: sulla tarte tatin, il caramello, una macedonia di melone, il gelato.

TARTE ALLE PERE E CARAMELLO

PER 8 PERSONE
200 g di farina 00 + quella per la spianatoia - un uovo - 500 g di pere Williams - 120 g di zucchero di canna - 50 g di zucchero semolato - 2 dl di panna fresca - 120 g di burro - fior di sale

● **1** Impastate la farina con 90 g di burro a fiocchetti, lo zucchero semolato e un pizzico di fior di sale. Unite l'uovo e 20 g di acqua fredda, formate un panetto, avvolgetelo in un foglio di pellicola per alimenti e lasciate riposare in frigo per almeno 30 minuti.
● **2** Sbucciate le pere, eliminate il torsolo e tagliatele a fettine sottili. Stendete la pasta sulla spianatoia leggermente infarinata in una sfoglia rotonda dello spessore di 2 mm e trasferitela in uno stampo con il fondo amovibile del diametro di 20 cm.
● **3** Bucherellate il fondo ed eliminate la pasta eccedente dai bordi. Riempite lo stampo con le pere e cuocete nella parte bassa del forno preriscaldato a 180° per 35 minuti.
● **4** Nel frattempo scaldate lo zucchero di canna con un cucchiaio d'acqua fino a ottenere un caramello ambrato. Spostate il pentolino dalla fiamma, versate la panna intiepidita, mescolate e cuocete per un minuto. Spegnete, unite il burro rimasto ben freddo e tagliato a dadini, e un pizzico di fior di sale. Mescolate e lasciate raffreddare. Versate la salsa sulla torta calda e lasciate raffreddare prima di servire.

MEDIA
● **Preparazione 25 minuti + riposo** ● **Cottura 45 minuti** ● **420 cal/porzione**

SALMONE AL FIOR DI SALE CON FRITTO DI PATATE VIOLA

PER 4 PERSONE
4 fette di filetto di salmone da 150 g l'una - un'arancia non trattata - 2 cucchiai di vermouth dry - 10 g di aneto - uno spicchio d'aglio - 300 g di patate viola - olio extravergine d'oliva - olio di semi di arachide - fior di sale

● **1** Grattugiate la scorza dell'arancia e spremetene il succo, riuniteli in una pirofila con l'aneto tritato finemente, il vermouth, 2 cucchiai d'extravergine e lo spicchio d'aglio schiacciato. Eliminate le lische dal salmone, coprite i filetti con la marinata e fate riposare per un'ora rigirandoli ogni tanto.
● **2** Lavate e pelate le patate, tagliatele a julienne, mettetele in ammollo in acqua fredda per 10 minuti, scolatele e asciugatele su carta da cucina. Scaldate abbondante olio di semi in un tegame e friggete le patate per 4-5 minuti fino a che diventano croccanti. Scolatele su carta per fritti e tenetele in caldo.
● **3** Scaldate una padella antiaderente, sistematevi i filetti di salmone scolati dalla marinata e con il lato della pelle rivolto verso il basso e cuoceteli su fiamma vivace per 2-3 minuti senza girarli. Spolverizzate con il fior di sale e serviteli accompagnati dalle patate viola anch'esse salate in superficie.

MEDIA
● **Preparazione 20 minuti + riposo** ● **Cottura 10 minuti** ● **400 cal/porzione**



Noce di vitellone con brodo speziato, verdure e fior di sale

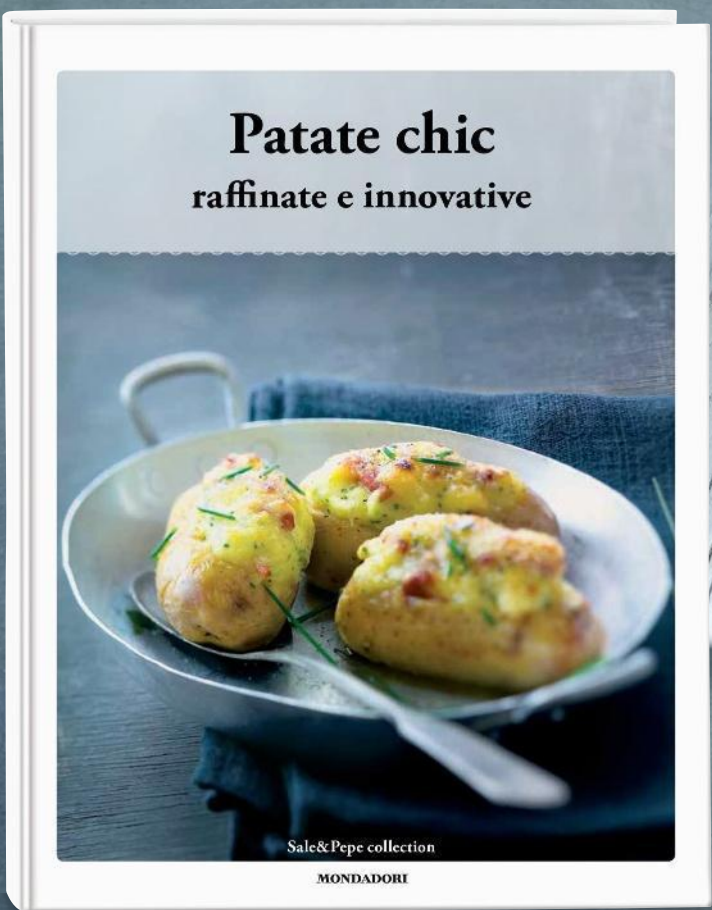
Piatto Rina Menardi, caraffa RA.BA.MA. Indirizzi a pagina 6

NOCE DI VITELLONE CON BRODO SPEZIATO E VERDURE

PER 4 PERSONE
800 g di noce di vitellone - 4 carote - 2 porri - 400 g di patate novelle - un mazzetto di prezzemolo - un cucchiaino di semi di senape - 2 chiodi di garofano - 4 cm di cannella in stecca - 2 foglie di alloro - un cucchiaino di zenzero in polvere - un cucchiaino di pepe nero in grani - sale grosso - fior di sale

● **1** Versate 3 litri d'acqua in una pentola, unite le spezie, le foglie d'alloro, 5 rametti di prezzemolo e portate a ebollizione. Unite una presa di sale grosso e la carne e cuocetela su fiamma bassa per un'ora e mezza.
● **2** Unite le patate lavate, le carote sbucciate e i porri mondati e proseguite la cottura per un'altra ora. Scolate le verdure, tagliate carote e porri a tocchetti e le patate a metà, prelevate la carne e tagliatela a fette. Suddividete tutto nei piatti e versatevi sopra po' di brodo filtrato. Insaporite con il fior di sale e servite.

FACILE
● **Prep. 10 minuti** ● **Cottura 2 ore 30 minuti** ● **490 cal/porzione**


Patate chic
raffinate e innovative
Sale&Pepe collection
MONDADORI



Facciamoci una birra

DAI BOCCALI ALLO SPILLATORE, TUTTO L'OCCORRENTE PER GUSTARLA AL MEGLIO E PRODURLA ANCHE IN CASA

a cura di Alessandro Gnocchi, testo di Amelia Bertottilli, servizio di Patrizia Cantoni, foto di Marco Azzoni



Amata fin dall'antichità, la birra è la signora delle bevande fermentate e, proprio per questo, esige un rituale di degustazione che ne esalti le qualità. Per cominciare, è bene munirsi di un secchiello per il ghiaccio in modo da tenerla in fresco dopo che è stata tolta dal frigo. I boccali e i calici, a seconda del tipo dei birra, sono di forma, dimensioni e materiali diversi; possono essere di vetro, cristallo, policarbonato, ceramica e peltro, spesso, azione isolante, per evitare che la birra si scaldi.

> segue a pag. 120

● **1** Bicchiere in ceramica Waterloo per birre ad alta fermentazione (A tutta birra, Milano, 10,50 €). ● **2** Bicchiere in cristallo da degustazione adatto alle birre scure (Spiegelau, set da 2 bicchieri 14,90 €). ● **3** Caraffa in peltro adatta mantenere la temperatura della birra (A tutta birra, Milano, 38 €). ● **4** Secchiello portaghiaccio della capacità di 6 litri (Quid Mi Bar, 10,87 €). ● **5** Boccale classico in ceramica per birre chiare tedesche (A tutta birra, Milano, 10,50 €). ● **6** Bicchieri Abbey a stelo lungo per birre trappiste e d'abbazia (Bormioli Rocco, set da 4 bicchieri, 19,90 €). ● **7** Bicchiere in policarbonato adatto alle birre di frumento (Paderno, 19,90 €). ● **8** Boccale in vetro per birra chiara ((LSA, 23 €). ● **9** Apribottiglie Slpugen in acciaio inox (Alessi, 30 €).

● **1** Kit completo per la preparazione della birra in casa, dalla fase di fermentazione all'imbottigliamento; comprende anche una confezione a scelta di un malto luppolato della serie Nano Malt per produrre 10 litri di birra. (Birramia, Kit Nano, 59 €). ● **2** Gasatore con sistema di aggancio che permette di fissare la bottiglia senza il bisogno di avvitarla; il dispositivo (utilizzabile per qualsiasi bevanda) si può acquistare in abbinamento con 1 bottiglia di concentrato per la preparazione di 3 litri birra oppure con una confezione contenente 1 bottiglia di concentrato e 2 bicchieri da 2 dl (Sodastream: gasatore Spirit 99,90 €; 1 bottiglia di concentrato Beer Bar Blondie 7,49 €; 1 confezione Geft Box Birra, 19,90 €). ● **3** Caraffa in vetro borosilicato con coperchio a chiusura ermetica con guarnizione in silicone; contiene l'equivalente di 5 birre medie (Tescoma, caraffa per birra Mydrink, 19,90 €). ● **4** Spillatore per birra alimentato con piccoli fusti di birra da 2 litri adatto ai marchi più conosciuti; mantiene fresca, ben refrigerata e sotto pressione la bevanda fino a 15 giorni (Krups, The Sub Heineken Edition, 199 €).



> segue da pag. 119

Dopo aver stappato la bottiglia, la birra va versata lentamente così da formare la giusta quantità di schiuma: poca ne provoca una rapida ossidazione, troppa ne disperde l'aroma e la rende anche meno digeribile. Per mantenerla alla giusta temperatura e per evitare che la schiuma disperda, oggi si trovano in commercio apposite caraffe a chiusura ermetica oppure pratici spillatori a botticella facili da usare; sono l'ideale per mantere a lungo il gusto della birra appena spinata quando ci si trova a tavola con molti commensali.

Gli appassionati che amano prepararla in casa, trovano sul mercato diverse soluzioni. Chi ha poco tempo, può optare per semplici dispositivi che permettono di produrre la birra miscelando l'acqua precedentemente gasata con speciali concentrati di malto d'orzo. I più esperti, invece, possono dedicarsi a una lavorazione quasi artigianale mettendosi nei panni di un mastro birraio; per loro, il mercato offre l'intero kit che, dalla fase di fermentazione fino a quella dell'imbottigliamento, permette di produrre fino a circa 10 litri della birra preferita.



Baccalà alla vicentina

DI ANTICA TRADIZIONE, LA SUCCULENTA SPECIALITÀ VENETA ESIGE TEMPO E ATTENZIONE ALLA SCELTA DELLA MATERIA PRIMA

testi di Paola Mancuso, ricetta di Miriam Ferrari, in cucina Antonella Pavanello, foto di Michele Tabozzi, scelta del vino di Sandro Sangiorgi

La premessa è d'obbligo: il piatto bandiera della gastronomia vicentina non è a base di baccalà, come potrebbero intendere i non veneti, ma di stoccafisso. Sempre di merluzzo si tratta, ma non quello conservato sotto sale (baccalà), bensì quello fatto essiccare per mesi, esposto ai freddi venti del Nord, in particolare delle isole Lofoten, al largo della Norvegia, patria dello stoccafisso migliore. Ne nasce lo "stokk fisk" (termine locale dove stokk significa palo, bastone di legno, e fisk pesce), così duro da dovere essere battuto a lungo per sfibrarsi a sufficienza prima di poter essere cotto e gustato.

> segue a pag. 124


1


2


3


4

LA PREPARAZIONE

PER 6 PERSONE
600-700 g di stoccafisso già ammollato - 300 g di cipolle - 50 g di acciughe sotto sale - 1 ciuffo abbondante di prezzemolo - 50 g di grana padano grattugiato - 1 spicchio d'aglio - latte fresco - farina - olio extravergine d'oliva - sale - pepe - polenta morbida per accompagnare

• **1** Lavate e diliscate le acciughe; tritate fine il prezzemolo con l'aglio sbucciato. • **2** Affettate sottili le cipolle, mettetele in una padella con 1/2 bicchiere d'olio e soffriggetele finché si saranno ammorbidite. Aggiungete le acciughe e fatele sciogliere, mescolando; a fuoco spento, unite il trito di prezzemolo. • **3** Scolate bene lo stoccafisso, raschiatelo per togliere eventuali squame, apritelo dalla parte del ventre, nel senso della lunghezza, e mettetelo su un tagliere con la parte aperta verso l'alto; eliminate con cura la lisca e tutte le spine. • **4** Pepatelo e cospargetelo con un velo di farina e con il formaggio. • **5** Distribuite sui 2 filetti il composto di cipolle e acciughe e richiudeteli, partendo da uno dei lati lunghi. • **6** Legate lo stoccafisso in più punti con spago da cucina, senza stringere troppo, e affettatelo con un coltello seghettato; nel tagliare, cercate di mantenere la legatura al centro di ogni fetta. • **7** Trasferite i trancetti in una casseruola, sistemandoli ben vicini gli uni agli altri, senza sovrapporli. Versatevi sopra prima olio, poi latte in uguale quantità, fino a coprirli completamente. • **8** Mettete la casseruola su fuoco basso, con sotto uno spargifiamma; coprite e cuocete per circa 4 ore. Durante tutto il tempo l'ebollizione deve rimanere appena percettibile; ogni tanto scuotete la casseruola, senza mai mescolare. Prima di togliere dal fuoco, assaggiate e regolate di sale. Distribuite il baccalà nei piatti e servite con polenta morbida.


5


6


7


8

> segue da pag. 122

Impossibile correggere l'etimo di un alimento che, introdotto in Veneto da un mercante veneziano nel Quattrocento, si diffuse velocemente sulle tavole della popolazione meno abbiente perché conservabile, di grande resa - soprattutto accompagnato da abbondante polenta - e a buon mercato. Rispetto ad altre preparazioni, ciò che differenzia il "bacalà" alla vicentina è che non prevede l'aggiunta di pomodoro, il quale, con la sua acidità, permette di coprire eventuali difetti della materia prima. «È per questo che la ricetta vicentina non fa sconti, perché il latte è un ingrediente "sincero" che non camuffa i sapori», commenta lo chef Antonio Chemello, per molti "il re del bacalà". La semplicità del piatto, visti i pochi ingredienti, è solo apparente: dopo l'ammollo per almeno due giorni, cambiando spesso l'acqua, ci si arma di pazienza per togliere il più possibile delle lische, perché la battitura le frantuma. Un'operazione di pulizia certosina, ma necessaria per un risultato di grande soddisfazione.

La Venerabile Confraternita

A Sandrigo, paese d'elezione del baccalà, gemellato con Røst, isola delle Lofoten, 30 anni fa è nata una Confraternita per preservare un piatto antichissimo che rischiava di essere dimenticato. Ha anche convalidato una ricetta classica, senza demonizzare altre interpretazioni perché, come spesso succede per le preparazioni tradizionali, le varianti familiari sono moltissime. C'è chi taglia a pezzi i tranci di pesce e chi li arrotola, chi usa le sarde sotto sale invece delle acciughe, chi cuoce sul fuoco e chi al forno, aggiungendo poi una manciata di pangrattato per una gratinatura finale. Solo due punti trovano tutti d'accordo: l'olio deve essere abbondante e il "bacalà" non deve essere mai mescolato.

BERE GIUSTO

Sulla gran parte delle ricette di baccalà funzionano bene i vini rossi, in particolare quando la cottura è prolungata e, al grasso della materia prima, si aggiunge quello del condimento; esattamente come accade alla versione vicentina che sposiamo con un rosso dei Colli Euganei, il Vigna del Vento dell'azienda Monteforche, dotato di una tannicità lieve e di una stoffa vellutata, graduale nell'attaccare la fibra del pesce e molto pulito nelle sensazioni finali, dove non compare lo sgradito effetto metallico.





LA PAROLA ALL'ESPERTO

Abbiamo interpellato Antonio Chemello, presidente del gruppo ristoratori della Confraternita del Baccalà alla Vicentina e chef patron della Trattoria da Palmerino, a Sandrigo (palmerino.eu).

Il "ragno" è considerato lo stoccafisso migliore. Occorre specificarlo al momento dell'acquisto? Quella del "ragno" è più che altro una leggenda; nell'uso comune è un modo di dire per indicare un prodotto di qualità. A ogni pesce essiccato delle Lofoten viene attribuita una delle 20 classi prestabilite, che tengono conto di diversi parametri, tra cui il colore delle carni. Un buon stoccafisso si riconosce quando, una volta aperto, il colore della polpa è bianco o beige, senza macchie marroni o, peggio, rosse.

Questo piatto si può cuocere anche al forno? Sì, a 130°-140°, per circa 4 ore, con la pirofila coperta e un recipiente d'acqua nel forno. Si controlla la cottura e, quando il pesce è morbido e il latte si è asciugato, il baccalà è pronto.

Come deve essere la polenta di accompagnamento? Di consistenza soda, solo leggermente grigliata. L'ideale è utilizzare quella di mais di Marano, particolarmente saporita.

Si può preparare con anticipo? Sì, dopo un riposo in frigorifero di 12-24 ore il piatto diventa ancora più buono e saporito.

I SUGGERIMENTI DI SALE&PEPE

Vi segnaliamo alcuni ristoranti che propongono, tra le tante specialità, anche questo piatto.

TRATTORIA DA PALMERINO
Via Piave 13, Sandrigo (Vi), tel. 0444 659034
Punto di riferimento della gastronomia del territorio, dove la famiglia Chemello è arrivata alla quarta generazione di cuochi. In un ambiente elegante si gusta il baccalà in tutte le sue varianti: oltre a quello alla vicentina, emblema del locale (disponibile anche in vaschette da asporto), tortelli ripieni di baccalà e caviale, tempura di verdure e merluzzo, baccalà mantecato.

LA ROSINA
Contrà Marchetti 4, Marostica (Vi), tel. 0424 470360
Ristorante della famiglia Lunardon, aperto dal 1917, che offre piatti creativi e specialità della tradizione: bacalà alla vicentina con polenta di Marano, risi e bisi, bigoli al ragu d'anatra, pasta e fagioli, torresani allo spiedo, coniglio "in tecia"; dolci della casa.

RISTORANTE CARDELLINO
Via Bellavitis 17, Bassano Del Grappa (Vi), tel. 0424 220144
Nel centro della cittadina, un locale gradevolmente rustico offre menu di tradizione: tra i primi, risotti con funghi o verdure di stagione, pasta fresca come i bigoli di casa in salsa bassanese, zuppe; tra i secondi, baccalà alla vicentina, fegato alla veneziana, roast beef.

CREA TANTE MORBIDE IDEE MODA PER TE E LA TUA CASA CON I LIKE MAGLIA!

Una collezione completa e divertente per imparare a lavorare a maglia e realizzare abiti e accessori alla moda, regali originali e idee creative per la casa.





Quarta Uscita
€5,99*
FASCICOLO GOMITOLO
blu navy



Ogni settimana un fascicolo ricco di chiare istruzioni passo a passo complete di sequenze fotografiche e un gomitolo per creare, uscita dopo uscita, una coloratissima coperta!

Con il quarto appuntamento il maglioncino con cappuccio dalle rilassanti sfumature dell'azzurro e la pratica pochette realizzata con il punto grana di riso.

Devi solo metterti comoda e divertirti con I Like Maglia!



hachette

Assicurati tutte le uscite! Abbonati su www.ilikemaglia.it

DAL 26 SETTEMBRE IN EDICOLA CON: TV Sorrisi e Canzoni · Confidenze tra amiche · Donna Moderna

*Prezzo rivista esclusa. Da vendersi esclusivamente in abbinamento al numero in edicola di Donna Moderna, TV Sorrisi e Canzoni o Confidenze tra amiche.

facebook.com/ilikemaglia

La collezione è composta da 90 uscite. Prezzo uscite successive € 5,99* (salvo variazioni dell'aliquota fiscale). L'Editore potrebbe essere obbligato per ragioni tecniche a cambiare l'ordine delle uscite. L'Editore si riserva anche il diritto di proporre alcune uscite aggiuntive rispetto al piano iniziale dell'opera, al solo scopo di arricchirne la qualità e il pregio. Qualsiasi variazione sarà comunicata nel rispetto delle norme vigenti previste dal Codice del Consumo (D.lgs. 206/2005).



STORIE SONORE DISNEY
DA LEGGERE E ASCOLTARE
Entra nel mondo incantato dove regna la magia con la NUOVA COLLANA DI VOLUMI ILLUSTRATI ARRICCHITI DA CD INEDITI che narrano le storie più amate in esclusiva per i piccoli lettori!
©2017 Disney
EDIZIONE INEDITA!
IL RE LEONE
LIBRO + CD
SOLO €7,90*
5ª USCITA IL RE LEONE
In collaborazione con
GIUNTI
NON PERDERE I PROSSIMI APPUNTAMENTI:
GIÀ IN EDICOLA LE PRIME 4 USCITE
• LILLI E IL VAGABONDO • CENERENTOLA
• DUMBO • LA BELLA ADDORMENTATA
• BAMBI • INSIDE OUT • LA SIRENETTA • UP
• BIANCANEVE E I SETTE NANI • LA CARICA DEI 101
... E TANTI ALTRI!
Dal 22 settembre
ogni venerdì
in edicola e in esclusiva
DONNA MODERNA
sorrisi e canzoni TV
PER SAPERNE DI PIÙ: www.mondadoriperte.it
Prezzo rivista esclusa. Opera composta da 30 uscite, la uscita Libro + Cd+Cofanetto omaggio €7,90 prezzo rivista esclusa. Uscite successive Libro + Cd €7,90* L'editore si riserva la facoltà di variare il numero delle uscite periodiche complessive, nonché di modificare l'ordine, la sequenza e/o i prodotti allegati alle singole uscite, comunicando con adeguato anticipo i cambiamenti che saranno apportati al piano dell'opera.
GRUPPO MONDADORI

Pastel de choclo y yuca

UN DELIZIOSO PASTICCIO GRATINATO DI MAIS, MANIOCA E FORMAGGIO TIPICO DELLA CUCINA ARGENTINA

a cura di Silvia Bombelli, testi e ricetta di Vittorio Castellani, realizzazione di Livia Sala, foto di Maurizio Lodi

"E dimmi con franchezza, c'è una cosa più deliziosa del pastel de choclo? È un gran contare, il numero dei piatti deliziosi che si possono realizzare con il mais". Basterebbero da soli questi brevi versi del poeta argentino Florencio Escardò (1876) dedicati al pastel de choclo, per comprendere l'importanza che questo piatto della cucina nativa precolombiana ha ancora oggi come un tempo per l'Argentina. Mentre si discute ancora su quale sia l'origine precisa di questa specialità, che troviamo in versioni differenti anche in Bolivia, Cile e Perù, è certo che la denominazione del piatto sia ispano-peruviana.

> segue a pag. 128



PASTICCIO DI MAIS CON MANIOCA

PER 4 PERSONE

4 pannocchie di mais precotte (o 500 g di mais in scatola sgocciolato) - 1 radice di manioca media - 300 g di caciotta semi stagionata - 1/2 cipolla bianca - 2 spicchi d'aglio - 125 g di farina di mais - 40 g di panna liquida - 2 uova - burro - sale

● **1** Riscaldate il forno a 180°. Sbucciate la manioca, eliminando anche la membrana sottile in cui è avvolta e i filamenti interni. Tagliatela a cubetti, fatela bollire in acqua leggermente salata per 10-12 minuti e scolatela al dente.
● **2** Mettete nel frullatore i chicchi di mais, 1/3 del formaggio, la cipolla pulita e tagliata a fette sottili, l'aglio sbucciato, la farina, la panna e le uova: frullate fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.
● **3** Imburrate il fondo di una teglia rettangolare (circa 22x17 cm), versatevi metà del composto, metà del formaggio rimasto, la manioca e ricoprite con il composto rimanente. Infornate per 45-50 minuti, cospargete la superficie con il formaggio rimasto e lasciatelo fondere sotto il grill per circa 5 minuti. Servite il pasticcio caldo accompagnato, se vi piace, con un'insalata di pomodori e cipolla a fettine.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 1 h e 10 minuti**



MANIOCA

Originaria del Mato Grosso, in Brasile, la radice della Manihot esculenta viene coltivata da oltre 10.000 anni nelle zone tropicali e subtropicali ed è la terza più importante fonte di carboidrati di quelle aree dopo il riso ed il mais. Non può essere consumata cruda perché contiene alcune sostanze tossiche (i cianoglicosidi) che vengono eliminate con un accurato lavaggio sotto l'acqua corrente e la cottura. Fritta, bollita o stufata si usa come la patata, ma è dolciastra e leggermente fibrosa. Diventa piacevolmente vellutata lavorata in purea e grazie al suo sapore delicato è utilizzata anche in Occidente per lo svezzamento. Dal Brasile la manioca (chiamata anche yuca, cassava o mandioca, secondo il luogo) si è diffusa in molte aree dell'America Latina e dei Caraibi, arrivando fino in Africa. In Italia si trova fresca nei negozi di prodotti etnici rivestita di paraffina per conservarla. La sua farina (tapioca) si trova anche anche nei negozi bio.

> segue da pag. 127

Il termine pastel sta per "pasticcio" e choclo in lingua quechua (l'idioma nativo dell'America Meridionale) indica il mais dai chicchi ancora teneri. In realtà preparazioni assai simili, come il pastel de elote (torta di mais lievitata in versione salata e dolce), le ritroviamo anche in Messico e in Europa, dopo la scoperta del Nuevo Mundo, come testimoniano le ricette del pie e del pudding di mais inglesi. Il mais fresco, una volta macinato, diventa un impasto ideale per essere farcito con ragù di carne e verdure, insaporito con burro o latte e miscele di spezie come il "pino", in lingua mapuche il mix di cumino, paprica o paprica dolce e sale. Rivendicazioni campanilistiche a parte, il pastel de choclo insieme a molte altre specialità dell'America latina può essere consideranto un piatto di quella cucina meticcia forgiata dalla storia, dove gli intrecci di diverse culture native dall'Araucania all'Impero Inca hanno dato vita alle diverse tradizioni alimentari nazionali. I Conquistadores spagnoli, che non conoscevano la cultura del mais, non trovando il grano per preparare i classici impasti mediterranei si cimentarono con questo ingrediente, ritenuto sacro da alcune culture native del Mesoamerica (credevano che l'uomo discendesse proprio dalla pannocchia di mais!). Nella ricetta che vi proponiamo il mais si coniuga con la manioca, altro ingrediente nativo della cultura Guaranì e rappresenta una variante del sud dell'Argentina.

NEL NUMERO DI NOVEMBRE



COMFORT FOOD DA INVITO
La morbidezza della zucca cotta in forno, la golosità della carne di maiale con la purea di patate e castagne, la fragranza della crostata di noci al miele... Un menu per coccolarsi a tavola con i primi freddi.



DELIZIE DI STAGIONE
Pere e mele sono protagoniste di scenografiche torte, preziosi gusci di frolla, originali tiramisù. Per un dolce autunno.



IL GIAPPONE È SERVITO
Tagliolini in brodo con verdure, gamberetti, pesce o carne. Si preparano così i ramen, una specialità del Sol Levante.

in edicola dal 24 ottobre

GRUPPO | SALE&PEPE

n. 10 OTTOBRE 2017

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano laura.maragliano@mondadori.it

REDAZIONE
Livia Fagetti fagetti@mondadori.it (caporedattore)
Barbara Galli barbara.galli@mondadori.it (caporedattore)
Enza Dalessandri enza.dalessandri@mondadori.it (caporedattore)
Cristiana Cassé cristiana.casse@mondadori.it (caposervizio)
Alessandro Gnocchi gnocchi@mondadori.it (caposervizio)
Barbara Roncarolo barbara.roncarolo@mondadori.it (caposervizio web)
Monica Pilotto pilotto@mondadori.it (vicecaposervizio)
Silvia Bombelli silvia.bombelli@mondadori.it
Mauro Cominelli mauro.cominelli@mondadori.it
Daniela Falsitta falsitta@mondadori.it
Silvia Tatozzi silvia.tatozzi@mondadori.it

REDAZIONE GRAFICA
Silvano Vavassori vavassor@mondadori.it (caporedattore)
Daniela Arsuffi arsuffi@mondadori.it (caposervizio)
Ornella Claudia Indovina ornella.indovina@mondadori.it
Susanna Meregalli susanna.meregalli@mondadori.it
Diego Stadiotti diego.stadiotti@mondadori.it
Silvia Viganò silvia.vigano@mondadori.it
Patrizia Zanette zanette@mondadori.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi cinzia.campi@mondadori.it (responsabile)
Paolo Riosa riosa@mondadori.it (ricerca fotografica)

PROGETTO GRAFICO
Roberto Porta

HANNO COLLABORATO
Stefania Aledi, Alessandra Avallone, Amelia Bertottilli, Patrizia Cantoni, Vittorio Castellani, Marina Cella, Laura Cereda, Claudia Compagni, Eugenia Dossola, Sara Farina, Miriam Ferrari, Paola Mancuso, Chiara Patracchini, Alessandro Pasinelli Studio, Antonella Pavanello, Maurizio Polenghi, Livia Sala, Sandro Sangiorgi, Enrico Saravalle, Mariarosa Schiaffino, Francesca Tagliabue

Foto: Marco Azzoni, Adriano Brusaferri, Luca Colombo/Studio XL, Stefania Giorgi, Maurizio Lodi, Francesca Moscheni, Felice Scoccimarro/Alkèmia, Michele Tabozzi

SALE&PEPE SERVIZIO CLIENTI
È possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite: www.abbonamenti.it/mondadori; e-mail: abbonamenti@mondadori.it; telefono: dall'Italia 199.111.999 (per telefoni fissi: euro 0,12 + IVA al minuto senza scatto alla risposta. Per cellulari costi in funzione dell'operatore); dall'estero tel.: +39 041509.90.49. Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 19:00; fax: 030.77.72.387; posta: scrivere all'indirizzo: Press Di Servizio Abbonamenti – C/O CMP Brescia – 25126 Brescia.L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi periodo dell'anno. L'eventuale cambio di indirizzo è gratuito: informare il Servizio Abbonati almeno 20 giorni prima del trasferimento, allegando l'etichetta con la quale arriva la rivista.Servizio collezionisti: Avete perso un numero di Sale&Pepe? Tel. 045.8884400; fax 02-95970333 e-mail: collez@mondadori.it. Distribuzione a cura di Press Di srl.

ARNOLDO MONDADORI EDITORE S.P.A.
REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE: 20090 Segrate (Milano) - Tel. 02/75421. Casella postale n. 1833, 20101 Milano. Telegrammi e Telex: 320457 MONDMI I. CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER LA PUBBLICITÀ: Mediamond S.p.A. SEDE CENTRALE: 20090 Segrate (Mi) - Tel. 027542.1 - Fax 02/75422302.

Pubblicazione registrata presso il Tribunale di Milano n. 464 del 8/9/1986. Stampa ELCOGRAF S.p.A., via Mondadori, 15, Verona. Distribuzione a cura Press-Di srl. Servizio arretrati/collezionisti a cura di Press Di Distribuzione Stampa e Multimedia srl "Collezionisti" (Tel. 045/8884400; Fax 045/884378; email: collez@mondadori.it), conto corrente postale n° 77270387. Garanzia di riservatezza agli abbonati: L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o cancellazione ai sensi dell'art. 7 del D. leg. 196/2003 scrivendo a: Press-Di srl
Ufficio Abbonamenti: Casella postale n. 77003101 email: abbonamenti@mondadori.it

Accertamento Diffusione Stampa - Certificato n. 7991 del 9 febbraio 2015

Questo periodico è iscritto alla FIEG Federazione Italiana Editori Giornali



SALE&PEPE SUL TUO TABLET E SMARTPHONE
Con l'applicazione per iPad/iPhone e dispositivi Android potrai leggere Sale&Pepe ovunque tu sia direttamente dal tuo tablet o dal tuo telefono. Scarica GRATIS l'applicazione da App Store o da Google Play e porta sempre con te la tua rivista preferita.

Disponibile su App Store

Inoltre, sul www.abbonamenti.it troverai le offerte per abbonarti a Sale&Pepe a partire da 6,99 Euro per 3 numeri con la possibilità di sfogliare la rivista su web o sul tuo tablet!


stufferofficial
CREI-
AMO
INSIEME
IL NOSTRO
CAPO-
LAVORO!
base per
PIZZA
Verace
spessa
senza grassi idrogenati
ohne gehärtete Fette
rotonda
STUFFER
Crea . . .
550g℮
Cuciniamo insieme! È splendido collaborare per dar vita a piatti fantastici che regalino un sorriso agli altri membri della famiglia.
... e proprio per questo è nata la linea Stuffer Crea.
Scopri tante gustose ricette su www.stuffer.it
STUFFER
Crea . . .


CAVIT
TRENTO
MASTRI VERNACOLI
Teroldego Rotaliano
DOC
ITALIA
CANTINA VITICOLTORI TRENTINO
CAVIT
TRENTO